

Mauritan Sacri

Información del producto

Un tanino de sacrificio para la elaboración de vinos tintos

APLICACIONES

Mauritan Sacri se puede usar para las siguientes aplicaciones vinícolas:

- Elimina los aromas herbáceos y reducidos en los vinos tintos, mejorando así las notas frutales.
- Mejora las propiedades antimicrobianas del dióxido de azufre, inhibiendo el crecimiento de microorganismos.
- Aumenta la resistencia del vino a la oxidación.
- Inhibe las enzimas oxidantes como la lacasa y la tirosinasa.
- Elimina las proteínas inestables a través de la precipitación (efecto sacrificio).
- Facilita la formación de uniones estables con todos los polifenoles, en particular, las antocianinas.

INSTRUCCIONES DE USO

Prepare una solución al 20-30 % disolviendo el tanino en agua tibia entre 40-50°C agitando vigorosamente. Deje enfriar la solución a temperatura ambiente. A continuación agregue la solución de tanino mientras agita. Para la manipulación, recomendamos utilizar los siguientes materiales: acero inoxidable, plástico, vidrio o cerámica.

Nota: Si utiliza enzimas, permita que actúen sobre los hollejos durante 6-8 horas antes de añadir taninos al mosto.

DOSIFICACIÓN INDICATIVA

Fermentación alcohólica 3-20 g/hL (30-200 ppm)

Estabilización del color 5-50 g/hL (50-500 ppm)

Final 5-20 g/hL (50-200 ppm)

FORMULACIÓN

Tanino derivado de castaño (100% elágicos)

ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Mantenga este producto sellado en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Si lo abre, vuelva a cerrar cuidadosamente el paquete y manténgalo almacenado como se indica. Mauritan Sacri tiene un período de validez de dos años desde la fecha de elaboración.

EMBALAJE

Mauritan Sacri es un tanino en polvo disponible en los siguientes prácticos tamaños:

1kg, 5kg, 25kg

Producto aprobado para la elaboración de vino de conformidad con la Reg. (CE) N. 606/2009 Código Internacional de Prácticas Enológicas.