

Mauritan Vini

Información del producto

Taninos complejos para vinos tintos

Una mezcla de taninos que al iniciar la fermentación desactiva las enzimas oxidantes, precipita las proteínas de las uvas y conserva los taninos endógenos. Si se agrega más adelante durante la fermentación este tanino promueve la polimerización y estabilización por medio de la formación de puentes de etanal.

APLICACIONES

Mauritan Vini se puede usar para las siguientes aplicaciones vinícolas:

- Mejora la estructura y el volumen de los vinos en boca.
- Elimina los aromas herbáceos y reducidos de los vinos tintos, destacando así las notas frescas típicas de los tintos jóvenes.
- Aumenta la resistencia del vino a la oxidación.
- Inhibe las enzimas oxidantes como la lacasa y la tirosinasa.
- Genera ligaduras de taninos y antocianos para estabilizar el color en los mostos y los vinos tintos.

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 actúe sobre los hollejos durante 6-8 horas antes de añadir taninos al mosto.

DOSIFICACIÓN INDICATIVA

Mejora de la estructura 10-20 g/hL
(100-200 ppm)

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

Inhibición de la botritis 20-80 g/hL
(200-800 ppm)

FORMULACIÓN

Una mezcla de taninos hidrolizables y condensados.

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 Vini tiene un período de validez de dos años desde la fecha de elaboración.

EMBALAJE

Mauritan Vini 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.