

LOS TANINOS

LOS TANINOS EN ENOLOGÍA

UTILIZACIÓN DE LOS TANINOS ENOLÓGICOS

Los taninos enológicos se utilizan para reforzar la acción natural de los taninos del vino, cuyas características principales son:

- Permitir la clarificación de vinos blancos y de determinados vinos tintos,
- Reforzar la estructura del vino y participar en su crianza,
- Fijar la materia colorante en la vinificación en tinto,
- Aumentar la acción bactericida y antioxidante del SO₂.

LOS TANINOS MARTIN VIALATTE

◆ VITANIL AS

Asociación de taninos enológicos especialmente seleccionados para afinar los vinos.

◆ VITANIL VR

El tanino por excelencia para los vinos tintos, en vinificación. Juiciosamente asociado a los productos para el afinado, contribuye a la redondez y la elegancia de sus vinos. Protege la materia colorante.

◆ VITANIL B

Un tanino con poco color para vinos blancos. Complemento ideal de una clarificación proteica, y puede utilizarse en vinificación. Limita el sabor a reducido y posee una acción antioxidante.

◆ TANIXEL

Tanino de castaño. Se utiliza de forma corriente para el afinado de vinos tintos y rosados. Proporciona estructura al vino.

◆ VITANIL OAK

A base de tanino de roble, **VITANIL OAK** se utiliza tanto en vinificación como en crianza. Proporciona estructura y afina el vino.

◆ OENOTAN Sélection

Tanino « corazón de roble » purificado y liofilizado. Aporta estructura, volumen y complejidad aromática a los vinos tintos. En los vinos blancos licorosos proporciona equilibrio y armonía.

◆ TANIGAL

Tanino de agallas, de un 95 % de pureza. Recomendado para la clarificación de mostos y vinos blancos y rosados. Ideal para vinos destinados a una crianza prolongada.

◆ **SUBLITAN VINIF**

Mezcla de taninos de uva. Estabiliza el color del vino, aporta estructura y posee una acción antioxidante.

◆ **SUBLIWHITE**

Formulación a base de taninos de uva. **Subliwhite** es el tanino de los vinos blancos. Utilizado en vinificación o en crianza, previene el pardeamiento del vino y realza su frescura y afrutado. Atenúa las notas vegetales, aportando al mismo tiempo redondez.

◆ **TANIRAISIN**

Tanino de hollejos, se utiliza sobre la vendimia o en el mosto. Proporciona equilibrio al vino, aportándole estructura y redondez en boca. Disimula la sequedad debida a los taninos.

◆ **TANIPÉPIN**

Tanino de gran pureza, procedente de las pepitas de uva. Tanipépin estabiliza el color del vino y aporta estructura.

UTILIZACIÓN

- ◆ En mosto o vino: Deshacer el tanino con un poco de mosto o vino, en un barreño. (1 kg tanino / 10 L de mosto o vino). Adicionar en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o un DOSACOL.
- ◆ Para la clarificación: Añadir el tanino el día antes de la clarificación. Airear cuidadosamente.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Para cualquier información complementaria sobre los taninos enológicos y sus propiedades, nuestros enólogos están a su servicio.