

TANIRAISIN

TANINO DE UVA – FÓRMULA GRANULADA
CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

OMRI[®]
L i s t e d

ORIGEN

- ◆ **TANIRAISIN** es un tanino de gran pureza extraído a partir de uvas de variedades blancas.
- ◆ En la uva, los taninos se encuentran principalmente en los hollejos y en las pepitas. En el interior mismo de las células los encontramos en las vacuolas, en la pared de éstas y en la de las células de la baya, así como también en las pepitas. Después del prensado, los taninos de las vacuolas pasan rápidamente al mosto. Para que puedan ser liberados, los taninos que se encuentran fijados a la pared necesitan de una acción mecánica (bazuqueo), de la acción de enzimas (taninos ligados a polisacáridos) o de una maceración. La extracción de los taninos de las pepitas se da cuando la maceración es muy larga y debido a la acción solubilizante del alcohol. Esta última extracción viene acompañada muy frecuentemente de sabores herbáceos y amargos.
- ◆ En el proceso de elaboración de **TANIRAISIN**, las pepitas han sido eliminadas y se han destinado a otras aplicaciones. Los taninos de las vacuolas han sido eliminados en el mosto. Por lo tanto **TANIRAISIN** está constituido únicamente por los taninos ligados a la pared celular. Estos taninos son los más interesantes, tanto por su reactividad como por sus cualidades organolépticas. Se trata de taninos « sedosos » a la vez redondos y estructurantes.
- ◆ **TANIRAISIN** se presenta en fórmula granulada para facilitar y mejorar su utilización en la bodega. La disolución es mucho más rápida, casi instantánea, sin formación de grumos incluso sin agitación y con bajas temperaturas de rehidratación. La fórmula granulada es cómoda a utilizar, ya que reduce de forma considerable la dispersión de polvos en el ambiente.

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **TANIRAISIN** ha sido extraído con agua, en presencia de SO₂ a concentración moderada. Este modo de extracción garantiza la calidad de **TANIRAISIN** :
 - respeta la estructura de los taninos de la uva
 - limita los fenómenos de oxidación
 - asegura una buena calidad organoléptica
 - ausencia de antocianos rojos.

 Martin
Vialatte
Oenologie
L'œnologie du futur...

- ◆ **TANIRAISIN** ofrece todos los beneficios de los taninos presentes en la uva:

En vinos tintos :

TANIRAISIN protege el color :

- Estabiliza los antocianos mediante uniones covalentes tanino-antociano estables.
- Protege la materia colorante de la oxidación.

Después de la fermentación maloláctica, **TANIRAISIN** permite una clarificación y una estabilización perfectas del vino, completando de esta manera la acción del SO₂ adicionado en este estadio del proceso de elaboración del vino.

TANIRAISIN contribuye a una mejora organoléptica aportando a la vez estructura y redondez.

En vinos blancos :

- En mostos :

TANIRAISIN proporciona una mayor protección contra la oxidación.

Gracias a su acción energética con las proteínas, **TANIRAISIN** limita la acción de las oxidasas provocando su precipitación.

- En vinos :

TANIRAISIN es el complemento ideal para las clarificaciones con gelatina (GELISOL, ficha N°8.040) o con cola de pescado (CRISTALINE : ficha N°8.090)

LEGISLACIÓN

- ◆ No se ha fijado ninguna dosis máxima de utilización para **TANIRAISIN**.
- ◆ Conforme a la reglamentación vigente

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ Para uso enológico y agroalimentario
- ◆ Sobre la vendimia . : 10g a 30g por 100kg de uva.
- ◆ En mostos..... : 5g/hL a 15g/hL.
- ◆ En vinos..... : 3g/hL a 20g/hL.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver la cantidad necesaria de **TANIRAISIN** 10 veces su peso en mosto o en vino.
- ◆ Adicionar al total de volumen a tratar. Homogeneizar 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.
- ◆ Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones detalladas anteriormente corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte en la medida que su uso se encuentre fuera de nuestro control.
No liberan al usuario del cumplimiento de la legislación ni de las medidas de seguridad vigentes.
Este documento es de la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su consentimiento.