

# VITANIL AJ 11

Mezcla de taninos condensados – Fórmula granulada

## CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR DE LOS VINOS TINTOS

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ El color del vino tinto se debe principalmente a la presencia de antocianos. Los antocianos son unos pigmentos rojos de estructura polifenólica muy frágil. Al ser los antocianos muy sensibles a las oxidaciones, cuando se oxidan su color va cambiando de rojo a amarillo-anaranjado. El vino adquiere entonces un color teja poco apreciado por los consumidores. Por otra parte, los antocianos con el tiempo tienen tendencia a insolubilizarse dando lugar a la formación de un depósito en la botella, lo que conlleva una pérdida de color. Para evitar estos inconvenientes, los taninos juegan un rol esencial :
  - Los taninos tienen un papel antioxidante importante, protegiendo los antocianos de los efectos negativos del oxígeno.
  - Los taninos tienen la capacidad de combinarse con los antocianos y formar complejos estables, coloreados y poco astringentes.

Los taninos son también muy reactivos frente a las proteínas y participan de forma muy eficaz en la clarificación y estabilización del vino.

- ◆ **VITANIL AJ 11** está compuesto principalmente por taninos condensados (tanino de tipo proantocianidino, muy próximo a la estructura de los taninos de uva).
- ◆ En las vinificaciones, **VITANIL AJ 11**, actúa sinérgicamente con los taninos naturales del vino, permitiendo una estabilización óptima de la materia colorante.
- ◆ Después de la fermentación alcohólica, **VITANIL AJ 11** permite una perfecta clarificación y estabilización del vino, completando de esta manera la acción del SO<sub>2</sub> adicionado en este estadio de la vinificación.
- ◆ **VITANIL AJ 11** se presenta en forma granulada con el objetivo de facilitar y mejorar su utilización en bodega. La disolución en mosto o agua es mucho más rápida, casi instantánea, sin formación de grumos incluso sin agitación y a bajas temperaturas de rehidratación. La fórmula granulada facilita la utilización, disminuyendo considerablemente las dispersiones de polvo en el ambiente.

### DOSIS DE EMPLEO

- ◆ En vendimia ..... : 20 g a 50 g por 100 kg de uva.
- ◆ En mosto ..... : 10 g/hL a 50 g/hL .
- ◆ En vino ..... : 5 g/hL a 20 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver la cantidad necesaria de **VITANIL AJ 11** 10 veces su peso en mosto o vino o agua.
- ◆ Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

## PRESENTACIONES

- ◆ Saco de 1 kg - Caja de 20 x 1 kg.
- ◆ Saco de 5 kg - Caja de 4 x 5 kg.
- ◆ Saco de 15 kg

## CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ **VITANIL AJ 11** cumple con las normas del Código Internacional de Prácticas Enológicas.
- ◆ Trazabilidad: el número de lote presente en todos los envases de **VITANIL AJ 11**, permite remontar el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Medio Ambiente: utilizar una máscara antipolvo.  
Consultar la ficha de seguridad, disponible en nuestra página web: [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

## 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 el producto rápidamente.