

VITANIL OAK

Tanino purificado de roble.

CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE VINOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Los taninos del vino poseen la propiedad de reaccionar enérgicamente con las proteínas, sean éstas las naturales del propio vino o las aportadas en un tratamiento de clarificación proteica como sería en el caso de la gelatina, la albúmina de huevo o la cola de pescado. Esta propiedad es la que se utiliza en las clarificaciones proteicas que tienen como objetivo la clarificación y la estabilización coloidal del vino.
Los taninos protegen al vino frente a oxidaciones fijando el oxígeno del aire y evitando, de esta manera, el pardeamiento y la precipitación de la materia colorante.
- ◆ **VITANIL OAK** es un tanino de roble extraído con agua.
- ◆ En vinos blancos es un coadyuvante de calidad para las clarificaciones proteicas con GELISOL (ficha nº 8.040) o CRISTALINE (ficha nº 8.090).
VITANIL OAK debe adicionarse siempre el día anterior a la clarificación proteica.
- ◆ En vinos tintos añadido al encubado, **VITANIL OAK** precipita las oxidasas (proteínas responsables de la oxidación de los vinos), protegiendo de esta manera la materia colorante de la oxidación. Aporta estructura y armonía al vino.
- ◆ Después de la fermentación maloláctica, **VITANIL OAK** favorece la clarificación y la estabilización coloidal del vino, limitando al mismo tiempo los fenómenos de reducción durante la crianza.
- ◆ **VITANIL OAK**, adicionado durante la crianza, aporta redondez y armonía al vino.

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ En vendimia : 5 a 10 g por 100 kg de uva.
- ◆ En vino : 5 a 15 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver **VITANIL OAK** a razón de 1 kg por 10 L de vino o mosto.
- ◆ Adicionar directamente al depósito o a las barricas, homogeneizar bien.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 500 g - Caja de 20 x 500 g

CONSERVACIÓN

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

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.