

TANIPEPIN

**Taninos de semillas de uva en forma granulada
para la clarificación, la estabilización y el equilibrio del vino**

CARACTERÍSTICAS

TANIPEPIN es un tanino puro procedente de semillas de uva. Su proceso de obtención, por extracción seguida de una purificación selectiva de los compuestos fenólicos de las semillas de la uva) le confiere una gran pureza y una buena calidad organoléptica.

TANIPEPIN es un tanino tipo proantocianidino adaptado a la vinificación en tinto. Gracias a su naturaleza, resulta eficaz para favorecer los mecanismos de complejación "taninos-antocianos" mediante formación de puentes etanol, lo que permite una buena estabilización del color de los vinos tintos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Permite la estabilización de la tonalidad de los vinos tintos.
- Mejora el poder antioxidante y la buena evolución del vino.
- Limita la acción de las oxidasas.
- Participa en la estabilidad de los vinos blancos y rosados.

APLICACIONES

- Para la vinificación et la crianza de los vinos tintos y rosados.
- Para la clarificación, la estabilización y el equilibrio del vino.
- Para asegurar una buena protección contra la oxidación favoreciendo la preservación de la tonalidad.
- De fácil utilización gracias a su forma granulada.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada :

Con la uva : 5 a 15 g/ 100 kg de uva.

Con mosto : 5 a 10 g/hL.

Con vinos blancos y rosados : 1 à 5 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente : ninguna.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **TANIPEPIN** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso :

Producto para uso enológico.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete al vacío de 500 g

CONSERVACIÓN

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

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

355/2016 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com