

TANNINI



# V TAN<sup>®</sup> SG

**PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ  
A BASE DI TANNINI, PER USO ENOLOGICO**

## COMPOSIZIONE



Prodotto granulato ottenuto da una miscela di tannini ellagici, gallici (tara e galla) e catechinici (tè verde) ad azione sinergica per la protezione e la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

## CARATTERISTICHE



V TAN<sup>®</sup> SG è frutto della pluriennale esperienza di Enologica Vason in merito all'applicazione dei tannini nel settore enologico.

Al momento attuale non è ancora conosciuto un tannino che da solo sia in grado di eseguire tutte le azioni che vengono richieste in questa fase della vinificazione. V TAN<sup>®</sup> SG è una miscela bilanciata di più tipologie di tannini naturali in cui le diverse frazioni svolgono in sinergia alcune fondamentali azioni per la protezione e/o la fissazione della materia colorante: l'inattivazione delle ossidasi naturalmente presenti sull'uva o apportate dalla *Botrytis cinerea*, la formazione di complessi stabili con gli antociani... La protezione è svolta principalmente dai tannini gallici e catechinici che presentano un più elevato potere deproteinizzante e quindi denaturano la frazione proteica dell'enzima ossidasico bloccandone l'azione.

La fissazione del colore è assicurata dalla frazione di tannini catechinici frutto di una attenta selezione, costituiti da tannino estratto da tè verde, e da quelli ellagici; i tannini catechinici risultano più reattivi ed in grado di fissare antociani anche in assenza di ossigeno.

I tannini ellagici necessitano di maggiori quantità di ossigeno per svolgere l'azione di stabilizzazione della sostanza colorante, ma presenti adeguatamente in V TAN<sup>®</sup> SG consentono di utilizzare questa miscela senza apportare al vino squilibri organolettici. I tannini catechinici presenti nella costituzione di V TAN<sup>®</sup> SG, sono in grado di far esprimere al vino le sue potenzialità aromatiche fresche e fruttate.

V TAN<sup>®</sup> SG contribuisce a conferire al prodotto maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni e nel contempo i vini così elaborati risultano più complessi e dotati di un corpo di maggior spessore. V TAN<sup>®</sup> SG subisce un particolare trattamento di granulazione che lo rende prontamente solubile in acqua.

## IMPIEGHI



V TAN<sup>®</sup> SG trova impiego fin nel pigiato per la produzione di vini rossi. Usato su mosti possiede azione chiarificante.

Va usato su pigiato, su mosto e successivamente, su vino nelle prime fasi successive alla svinatura.

**Per l'impiego di V TAN<sup>®</sup> SG attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

TANNINI



# V TAN<sup>®</sup> SG

PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ  
A BASE DI TANNINI, PER USO ENOLOGICO

## MODALITÀ D'USO



V TAN<sup>®</sup> SG è prontamente solubile in acqua; nello scioglimento manifesta una limitata formazione di granuli. Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di V TAN<sup>®</sup> SG in 10 parti di acqua e quindi addizionare alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

Si consiglia una adeguata ossigenazione (microssigenazione) dei prodotti trattati con V TAN<sup>®</sup> SG per ottenere i massimi risultati di stabilizzazione della materia colorante.

## DOSI



Da 10 a 30 g/hL fin dall'ottenimento del pigiato per la produzione di vini rossi; da 3 a 8 g/hL per la produzione di vini rosati.

## CONFEZIONI



Sacchetti in poliaccoperchiato da 500 g, sacchi da 5 e da 20 kg.

## CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.  
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

## PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.