

#### TANINO ENOLÓGICO

FICHA T.: TANINO C LC Cód.: ESP.TAN.C LC Rev.: AGO 2020 Zeballos

#### CARACTERÍSTICAS

Los taninos naturales pertenecen a una gran familia de compuestos polifenólicos. Para facilitar la simplicidad, discernimos **taninos condensados** e **hidrolizables**, que se pueden subdividir en gallo y elagitaninos. Ambos taninos, hidrolizables y condensados, son importantes en las aplicaciones del vino.

Los taninos químicamente hidrolizables son mezclas de poliglucosidos y/o derivados del ácido poligálico que contiene entre 3 y 12 residuos de ácido gálico por molécula.

Los taninos condensados son flavonoides poliméricos que contienen catequina, epicatequina y, a veces, ácido gálico.

Como consecuencia, los taninos comerciales son siempre mezclas complejas de docenas de genes estrechamente relacionados pero con diferentes estructuras orgánicas. Los taninos altamente purificados típicamente tienen un ligero sabor astringente y exhiben una afinidad específica por las proteínas con las cuales pueden formar complejos insolubles.

Son ampliamente utilizados en muchas industrias, especialmente en bebidas y alimentos.

**Tanino CL-C** es un tanino procianidínico hidrolizable extraído del quebracho purificado. La presentación es en polvo color marrón y completamente soluble.

Apropiado para dar más cuerpo y tannicidad a los vinos tintos de bajo o medio cuerpo.

Favorece la estabilidad del color y la estructura en vinos carentes de estructuras tánicas.

Es ideal para ser aplicado durante la fermentación alcohólica; al inicio y a partir de los 2/3 de la misma.

#### USO

Se realiza una previa disolución en agua o vino al 10% para su posterior agregado y homogeneización en el vino a tratar.

#### DOSIFICACIÓN

Al inicio de la fermentación alcohólica: **10 a 30 gr/hl.**

#### ALMACENAMIENTO

Se aconseja guardar este producto en lugares frescos y libres de humedad.

#### PRESENTACIÓN

Envasado en bolsa de **1 kg**, bolsa por **25 kg** ó caja de **8 kg**