

TANINO ENOLÓGICO

FICHA T.: TANINO ESG 10R Cód.: ESP.TAN.ESG 10R 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 poliglucosas y/o derivados del ácido poliglicínico 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 ESG 10R es un extracto total de semilla de uva (*Vitis vinifera*), diseñado para imitar de cerca la composición de polifenoles eso ocurre naturalmente en la materia prima de semilla de uva.

ORIGEN / PRODUCCIÓN

Para la producción de sus extractos de semilla de uva, en fábrica se utiliza un proceso continuo de extracción sólido / líquido. El extracto bruto se purifica adicionalmente utilizando extracción líquido / líquido mediante la selección apropiada de los disolventes de extracción. Otras etapas posteriores de purificación eliminan una variedad de impurezas. El extracto purificado se seca por pulverización y el producto granular se obtiene con tecnología de lecho fluidizado. El **Tanino ESG 10R** es un material 100% natural extraído de semillas de uva cuidadosamente seleccionadas (origen: Francia)

utilizando instalaciones de producción estrictamente controladas. No se usan conservantes ni aditivos añadidos en la producción de **Tanino ESG 10R**.

USO

El **Tanino ESG 10R** es un poderoso antioxidante natural y se puede utilizar como ayuda de estabilización del color en el vino. También es adecuado como ayuda para la modificación del sabor en vinos que carecen de taninos suficientes.

Agregar **Tanino ESG 10R** creará una mayor capacidad de gusto, sin aumentar la astringencia.

DOSIFICACIÓN

La Dosis a utilizar varía entre los **5-20 g/hl**.

ALMACENAMIENTO

No requiere condiciones especiales de almacenamiento y tiene una vida útil mínima de 5 años si se almacena en un área seca en su empaque cerrado original.

El producto no es sensible a las heladas; basta con almacenarlo a temperaturas ambiente normales, (5-25°C). La exposición prolongada a la luz puede causar un cambio de color gradual. Esto no influye en el rendimiento del producto a menos que el color sea un parámetro crítico en la aplicación. El almacenamiento de **Tanino ESG 10R** abierto a la atmósfera puede provocar la absorción de humedad del entorno.

Debido a su forma granular, **Tanino ESG 10R** produce poco o nada de polvo durante el manejo.

PRESENTACIÓN

Producto disponible en paquete de **500gr**.