

TANINO ENOLÓGICO

FICHA T.: TANINO ESG WG Cód.: ESP.TAN.ESG WG 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 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 WG** es un extracto de semilla de uva (*Vitis vinifera*), rico en proantocianidinas oligoméricas. Este grado fue especialmente desarrollado para aplicaciones en la industria del vino.

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 WG** es un material 100% natural extraído de semillas de uva cuidadosamente seleccionadas (origen: Francia) utilizando instalaciones de producción estrictamente controladas dedicadas. No se usan conservantes ni aditivos añadidos en la producción.

USO

Tanino ESG WG tiene importantes propiedades anti-

oxidantes y, como tal, es una ayuda poderosa para la estabilización del color. Debido a su afinidad natural por los colorantes de antocianidina naturales en el vino, se obtiene una estabilidad duradera del color. También se puede utilizar como ayuda para la modificación del sabor en vinos tintos o blancos que carecen de taninos suficientes. Añadiendo **Tanino ESG WG** se obtiene un sabor con más cuerpo sin aumentar la astringencia, buen sabor organoléptico y equilibrio.

Tanino ESG WG es un tanino 100% soluble, lo que permite ser agregado hasta 48 horas antes del envasado, sin dejar presipitado ni la necesidad de realizar un filtrado posterior a su uso"

DOSIFICACIÓN

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

ALMACENAMIENTO

No requiere condiciones especiales de almacenamiento y tiene una vida útil de 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. Almacenamiento de **Tanino ESG WG** abierto a la atmósfera puede provocar la absorción de humedad del entorno.

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

PRESENTACIÓN

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