

TANINO ENOLÓGICO

FICHA T.: TANINO ESG T Cód.: ESP.TAN.ESG T Rev.: FEB 2021

CARACTERÍSTICAS

Tanino ESG T es un tanino condensado obtenido del té verde. Sus características lo hacen idóneo para los mostos y vinos, ya sean blancos, rosados o tintos.

En los mostos participa en la protección de los aromas y del color de las reacciones de oxidación, tanto en reacciones directas con el oxígeno como inactivando las enzimas oxidasas.

En los **vinos blancos** y **rosados**, otorga protección de los fenómenos oxidativos mejorando la longevidad del color y el bagaje aromático. En los **vinos tintos**, gracias a la estructura proantocianidina, parecida a la de los taninos de la pepita de uva, participa en la condensación de los antocianos y en la estabilización del color.

En **todos los vinos**, también en los espumosos, aleja las moléculas responsables de los olores de reducción, al formar complejos con ellas.

USO

Tanino ESG T se traduce en una mayor frescura y longevidad de los vinos. Gracias a su capacidad antioxidante, puede ser usado en los protocolos de vinificación que prevén la reducción del uso de SO₂. En boca **Tanino ESG T** tiene un efecto estructurante, pero, con las dosis aconsejadas, no aporta astringencia o notas amargas.

DOSIFICACIÓN

En el **mosto** en fermentación: **2-10 g/hl.**

En el refinamiento de los **vinos blancos** y **espumosos**: **0,5-3 g/hl.**

En el refinamiento de los **tintos** y **rosados**: **0,5-5 g/hl.**

En el acabado: **0,5-1 g/hl.**

Disolver **Tanino ESG T** en poca agua o vino y añadir a la masa.

ALMACENAMIENTO

Mantener el producto en el envase original, intacto, en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN

Producto disponible en bolsa de **500 g.**