

TANINO ENOLÓGICO

FICHA T.: TANINO W2 Cód.: ESP.TAN.W2 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 poligloilglucosas y/o derivados del ácido poliglicólico 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 W2 es un tanino hidrolizable de mediano a alto peso molecular altamente purificado especialmente desarrollado para vino.

ORIGEN / PRODUCCIÓN

El ácido tánico comercial es una mezcla natural de compuestos (Arbol Alepo y Nuez) estrechamente relacionados llamados poligloilglucosas o derivados del ácido poligloil quínico. En fábrica utilizan 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 utilizando tecnología de lecho fluidizado.

USO

Tanino W2 es un fuerte antioxidante y, como tal, una ayuda poderosa en la prevención del llamado "golpeado por el sol" o "luz". También inhibe las enzimas oxidasas, tirosinasa y lacasa (de Botrytis).

En los vinos espumosos, se agrega antes del envasado **Tanino W2** para obtener la sensación típica de la boca de estos productos.

Tanino W2 se usa principalmente en vinos blancos como terminación.

DOSIFICACIÓN

Los niveles de dosificación típicos varía entre los de **5 - 10 g/hl**.

ALMACENAMIENTO

Tanino W2 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 y las temperaturas de almacenamiento ambiente normales (es decir, 5 - 25°C) basta. La exposición prolongada a la luz puede causar un cambio de color gradual. Esto no influye en la técnica rendimiento del producto a menos que el color sea un parámetro crítico en la aplicación. Almacenamiento de **Tanino W2** abierto a la atmósfera puede provocar la absorción de humedad del entorno. Por lo tanto, vuelva a sellar la bolsa de plástico interior y mantenga la tapa sobre el tambor de fibra si no está en uso. Debido a su forma granular, produce poco o nada de polvo durante el manejo.

PRESENTACIÓN

Producto disponible en bolsa de **1 kg** ó **1 bolsa por 20 kg**.