

Biorouge UVA

TANINOS



TANINO PURO DE UVA

Biorouge Uva es un tanino 100% pepita de uva. Altamente cualificado por el aumento de la calidad sensorial integral del vino terminado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biorouge Uva incrementa la cantidad de tanino condensado procedente de uva favoreciendo la combinación inicial con los antocianos liberados en la primera fase de la maceración. Procurando la estabilidad de color y mejorando su evolución en el tiempo.
- Aporta longevidad a los vinos tintos de crianza, protegiendo los polifenoles más fácilmente oxidables y los aromas.
- Biorouge Uva aumenta la calidad sensorial integral del vino terminado. Aporta estructura y volumen en boca.
- Por su capacidad de eliminar las notas reductivas es especialmente interesante en variedades oxidativas.
- Fomenta la estabilidad en botella frente a las precipitaciones.

COMPOSICIÓN

Tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*).

Los taninos condensados están presentes en el hollejo, en el raspón y en las pepitas de uva. Refuerzan la estructura del vino y forman con los antocianos compuestos colorantes estables.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl
- La dosis dependerá del estado sanitario y potencial polifenólico de la uva.
- Disolver el tanino en mosto o agua tibia al 20%.
- Dejar enfriar y añadir al vino. Homogeneizar convenientemente.
- Se recomienda su adición al inicio de la fermentación y/o en la fase de afinamiento.

PRESENTACIÓN

Polvo de color marrón rojizo.

Envase de 5 y 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.