

Biorouge

TCG

CLARIFICANTE Y ANTIOXIDANTE PARA BLANCOS Y ROSADOS



TANINOS

Biorouge TGC es una combinación de tanino gálico y elálgico con gran capacidad antioxidante capaz de inhibir actividades enzimáticas como la laccasa y la tirosidasa en vendimias alteradas. Su capacidad de reacción con proteínas lo que le hace especialmente adecuado en clarificaciones de mostos con gran contenido en proteínas. (Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Empleado en fermentación y por su excelente capacidad antioxidante hace que sea de gran utilidad para la protección de la uva especialmente en vendimias de deficiente calidad sanitaria.
- Empleado en clarificación favorece el precipitado de proteínas en disolución.
- Evita el riesgo de sobreencolado cuando se aplica junto con clarificantes proteicos como gelatinas.

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos hidrolizables (galotaninos y elagitaninos).

- Galotaninos: Pertenecen a la clase de taninos hidrolizables, y de hecho en la hidrólisis liberan ácido gálico y azúcares. Poseen una elevada actividad antilacasa y bloquean el pardeamiento de los mostos blancos. No aumentan la intensidad colorante de los vinos blancos.
- Elagitaninos: Son los extraídos de roble y castaño. Siendo muy oxidables, evitan la formación de radicales libres, preservando con ello al vino de oxidaciones. Estabilizan el color favoreciendo la unión de los taninos proantocianídicos con los antocianos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl

El tanino necesario para la coagulación del clarificante proteico más empleado, la gelatina, es de 0,80 g. de tanino por cada 1 g. de gelatina adicionado en la clarificación.

- Optimizar la dosis en función del estado sanitario de la uva y del potencial polifenólico de la uva.
- Disolver el tanino en agua tibia al 20%.
- Dejar enfriar y añadir al depósito.
- Homogeneizar convenientemente.
- Se recomienda su adición en el primer tercio de la fermentación.

PRESENTACIÓN

Polvo color ocre.

Envase de 25 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 4 // 02/01/2020.