

Biorouge

UVA

TANINO PURO DE UVA



TANINOS

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2 - 15 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 mosto. Homogeneizar convenientemente.
- Se recomienda su adición al inicio de la fermentación y/o en la fase de afinamiento.

PRESENTACIÓN

Polvo de color marrón rojizo.

Envases de 1 y 25kg.

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 (CE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 5 // 10/03/2023

