

Gamma Tannini

TanEn M

Tannino sia idrolizzabile che condensato, di struttura complessa gallica e proantocianidica esterificata con residui glucosidici.

TanEn M è estratto da buccia d'uva a bacca bianca aromatica (*Vitis vinifera*) con contenuto tannico superiore al 75%.

Indicato per ristabilire il corretto quadro polifenolico, squilibrato da stagioni particolari o da carenze naturali del vitigno. I tannini di buccia d'uva reagiscono con i tannini duri e difficilmente eliminabili, ammorbidendo le asperità gustative, reagiscono con gli antociani, contribuendo alla protezione del colore nei vini rossi e, nei vini bianchi, prevengono imbrunimenti dovuti all'esposizione alla luce e all'ossigeno. TanEn M ha un sapore particolarmente morbido e può essere aggiunto al vino in qualsiasi momento ve ne sia bisogno.

Per i vini bianchi è consigliata una dose d'utilizzo tra 2-5 gr/hl al più tardi una settimana prima dell'ultima filtrazione che precede l'imbottigliamento. Per i vini rossi la dose consigliata è 2-8 gr/hl con le stesse modalità.

TanEn BB

Tannino sia idrolizzabile che condensato, di struttura gallica e proantocianidica, estratto da buccia d'uva a bacca bianca (*Vitis vinifera*), con contenuto tannico superiore al 75%.

In caso di carenze di tannini complessi, l'ossigeno provoca la formazione di radicali liberi che vanno ad attaccare esteri e terpeni e alterano la struttura aromatica del vino. La natura proantocianidica di questo tannino protegge la corretta evoluzione del vino.

Può essere impiegato sia su vini bianchi che su vini rossi con una dose consigliata tra 2-15 gr/hl. Va somministrato al massimo una settimana prima dell'ultima filtrazione che precede l'imbottigliamento.

TanEn V

Tannino condensato, di struttura proantocianidica, estratto da vinacciolo d'uva (*Vitis vinifera*), con contenuto tannico superiore al 77%.

In caso di carenze di tannini complessi dovute alla natura del vitigno o ai diversi andamenti stagionali, il rapporto tannini/antociani può risultare sbilanciato creando problemi di stabilità del colore. Inoltre, l'ossigeno provoca la formazione di radicali liberi che vanno a reagire con gli antociani provocandone la polimerizzazione e la conseguente precipitazione. La natura proantocianidica di questo tannino protegge la corretta evoluzione del vino.

Può essere impiegato nei vini bianchi con dosaggi da 1-2 gr/hl e nei vini rossi con una dose consigliata tra 2-10 gr/hl. Va aggiunto nelle prime fasi dell'invecchiamento tipicamente dopo la fermentazione malolattica.

TanEn Q24

Tannino gallo-ellagico, estratto da legno di rovere (*Quercus robur e petraea*) provenienti dalla Slavonia e dal Massiccio Centrale Francese. È estratto con acqua calda a temperatura controllata e hanno un contenuto tannico superiore al 65%.

Per la produzione del TanEn Q24 il legno subisce una stagionatura controllata per un periodo tra i 12 e 24 mesi.

La composizione di TanEn Q24 ne raccomanda l'uso sia in macerazione che prima dell'affinamento. L'utilizzo di questo tannino è molto importante quando, a causa dell'andamento stagionale o di altri fattori, si presentano carenze tali da far temere problemi nel periodo di affinamento. E', inoltre, indispensabile nell'impiego di barrique non nuove, riportando il potenziale di ossidoriduzione a livelli ottimali.

Si consigliano 5-20 gr/hl prima dell'affinamento, in base al vino che dobbiamo trattare.

TanEn QT

Tannino gallo-ellagico, estratto da legno di rovere (*Quercus robur e petraea*) proveniente dalla Slavonia e dal Massiccio Centrale Francese. Estratto con acqua calda a temperatura controllata, ha un contenuto tannico superiore al 65%.

Per la produzione del TanEn QT i legni subiscono una opportuna stagionatura e una successiva tostatura.

La composizione di TanEn QT ne raccomanda l'uso sia in macerazione che prima dell'affinamento. L'utilizzo di questo tannino è molto importante quando, a causa dell'andamento stagionale o di altri fattori, si presentano carenze tali da far temere problemi nel periodo di affinamento. E', inoltre, indispensabile nell'impiego di barrique non nuove, riportando il potenziale di ossidoriduzione a livelli ottimali.

Si consigliano 5-20 gr/hl prima dell'affinamento, in base al vino che dobbiamo trattare.



TanEn R

Tannino di tipo gallo-ellagico, estratto con acqua ed etanolo da legno di rovere stagionato (*Quercus robur e petraea*) proveniente dal Massiccio Centrale Francese.

Il contenuto in tannini è superiore al 77%. Impedendo fenomeni ossidativi, regolando e favorendo le reazioni chimiche proprie dell'affinamento, TanEn R è particolarmente adatto per risolvere problemi derivanti dalla maturazione del vino in barrique. La composizione polifenolica si presenta identica a quella ottenuta nel vino dopo l'affinamento in barrique nuove.

Si consiglia una dose di 5-15 gr/hl prima o durante l'affinamento. Le dosi variano a seconda delle fasi d'impiego del prodotto.

TanEn RT

Tannino di tipo gallo-ellagico, estratto con acqua ed etanolo da legno di rovere (*Quercus robur e petraea*) stagionato e tostato, proveniente dal Massiccio Centrale Francese. Il contenuto tannico è superiore al 70%.

È consigliato per il suo apporto di componenti polifenolici e aromatici.

La sua composizione polifenolica permette di regolare gli equilibri ossidoriduttivi e prevenire le ossidazioni, che provocherebbero perdita dell'aroma originale. La componente aromatica apporta note boisé e tostate che aumentano la complessità aromatica dei vini trattati.

Utilizzato prima o durante l'invecchiamento, si consiglia un dosaggio di 5-15 gr/hl.

È possibile dosare 2-5 gr/hl poco prima dell'imbottigliamento. In questo caso è consigliabile fare un test su una piccola quantità di vino per verificare l'assenza nel tempo di precipitati dovuti alla presenza di proteine instabili. È necessaria una filtrazione prima dell'imbottigliamento.

TanEn NG

Tannino di tipo gallico, estratto da galle di *Quercus infectoria*, fagacea proveniente dalla Turchia. Il contenuto in tannini è superiore al 92%.

Particolarmente indicato per i vini bianchi e rosati. Reagendo con le proteine in soluzione, precipitandole, aiuta a prevenire intorbidamenti proteici nel vino permettendo una migliore conservabilità in maniera naturale.

Si consiglia una dose di 5-15 gr/hl prima o durante l'affinamento. Le dosi variano a seconda delle fasi d'impiego del prodotto.

TanEn CAS

Tannino estratto da legno di Castagno domestico (*Castanea sativa*).

Il contenuto in tannino è superiore al 77%.

Utilizzato per disattivare gli enzimi ossidativi (tiosinasi e laccasi), precipitare le proteine in soluzione, tamponare il potenziale ossidoriduttivo e proteggere il bouquet ed il colore naturale del vino. È particolarmente indicato con uve botritizzate utilizzandolo addirittura prima della pigiatura. Inoltre si rivela un efficiente sistema complementare all'azione della anidride solforosa.

Un dosaggio ottimale consigliato è di circa 5-30 gr/hl, ma dose di impiego deve essere ottimizzata anche in base allo stato sanitario dell'uva conferita.

TanEn CON

Tannino condensato, formato per polimerizzazione della probietinidina, estratto dal cuore del Quebracho (*Schinopsis lorenzii*) albero della famiglia delle Anacardiacee, specie che cresce spontanea nel Sud America.

È utilizzato in enologia come stabilizzante degli antociani presenti nel vino, disattivando gli enzimi ossidativi come tiosinasi e laccasi. Inoltre reagisce con l'ossigeno regolando il potenziale di ossidoriduzione.

La sua capacità di reagire direttamente con gli antociani, ne interrompe la reazione di polimerizzazione e successiva precipitazione, creando copolimeri tannino-antociani solubili.

Il dosaggio consigliato è di circa 5-20 gr/hl da aggiungere ad inizio macerazione oppure prima e durante l'invecchiamento per prevenire perdite di colore. È possibile utilizzare TanEn CON qualche giorno prima dell'imbottigliamento per prevenire danni dovuti all'ossigenazione durante le operazioni di travaso.

