V TAN® L

PRODOTTO LIQUIDO A BASE DI TANNINI, PER USO ENOLOGICO

TANNINI
TANNINS ▪ TANINOS ▪ TANNINE

COMPOSIZIONE
Prodotto liquido ottenuto da una miscela di tannini ellagici e catechinici (tè verde), ad azione sinergica per la protezione e la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

CARATTERISTICHE
V TAN® L è frutto della pluriennale esperienza di Enologica Vason in merito all'applicazione dei tannini nel settore enologico. V TAN® L è una miscela bilanciata di più tipologie di tannini naturali in cui le diverse frazioni svolgono in sinergia, alcune fondamentali azioni per la protezione e/o la stabilizzazione della materia colorante, come l'inattivazione delle ossidasi naturalmente presenti sull'uva o apportate dalla *Botrytis cinerea* e la formazione di complessi stabili con gli antociani.
La prima azione è svolta principalmente dai tannini catechinici che inattivano gli enzimi ossidasici, denaturandone la frazione proteica. La stabilizzazione del colore è favorita da un'interessante frazione di tannini catechinici estratti dal tè verde, e da quelli ellagici. Mentre la parte catechinica della formulazione è in grado di essere reattiva anche in presenza di quantità esigue di ossigeno o in sua assenza, la parte ellagica necessita di maggiori quantità di ossigeno per svolgere l'azione di stabilizzazione della sostanza colorante.
I tannini ellagici contenuti in V TAN® L sono molto delicati a livello organolettico; in questo modo risulta possibile utilizzare questa miscela ai dosaggi richiesti per la stabilità del colore, senza apportare squilibri organolettici al futuro vino. I tannini catechinici presenti nella costituzione di V TAN® L, sono in grado di far esprimere al vino le sue potenzialità aromatiche fresche e fruttate.
V TAN® L contribuisce a conferire al prodotto maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni e nel contempo, i vini così elaborati, risultano più complessi e dotati di un corpo di maggior spessore.

IMPIEGHI
V TAN® L trova impiego nel trattamento in macerazione per la produzione di vini rossi. Usato su mosti possiede azione chiarificante.
Va usato fin dall'inizio della macerazione e nelle prime fasi successive alla svinatura.
Per l'impiego di V TAN® L attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO
Agitare prima dell'uso; disperdere accuratamente la quantità necessaria di V TAN® L in 10 parti di mosto o vino, quindi addizionare alla massa; non usare oggetti metallici. È indicato anche per essere distribuito in linea, mediante opportuni sistemi di dosaggio automatici Juclas.
Per ottenere i massimi risultati di stabilizzazione della materia colorante, si consiglia di eseguire un'adeguata ossigenazione (microssigenazione con MicrOdue® Plus – Juclas) dei prodotti trattati con V TAN® L.

DOSI
Da 20 a 50 g/hL nella macerazione per la produzione di vini rossi;
da 5 a 15 g/hL per la produzione di vini rosati.

CONFEZIONI
Taniche da 5, 10 e 25 kg.

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco ed asciutto. In frigorifero mantiene più a lungo le proprie caratteristiche di pregio.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ
In base alla normativa europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 01/02/2017

ENOLOGICA VASON S.p.A.
VIA NASSAR, 37 ▪ 37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR) ▪ ITALIA ▪ T +39 045 685 90 17 r.a. ▪ F +39 045 772 51 88 ▪ www.vason.com ▪ info@vason.com