GRAN TANNIN-C

TANNINI IN POLVERE

Enologia

Caratteristiche generali

Gran Tannin-C è un tannino idrolizzabile composto da una combinazione equilibrata di tannini gallici o digallici ed ellagici. Il principale composto presente è la castalagina. Questa composizione contribuisce alla sua efficacia in diversi aspetti della vinificazione. Gran Tannin-C è estratto dal legno del Castagno domestico, una specie di albero molto comune in Europa, in particolare in Italia e Francia. Per la sua produzione, vengono utilizzati tronchi selezionati da alberi vecchi e opportunamente stagionati, il che contribuisce alla qualità del tannino. Ecco alcune delle sue caratteristiche e funzioni chiave:

- Facilmente solubile: è stato sottoposto a un processo di granulazione noto come "a letto fluido", il che lo rende facilmente solubile in acqua e, di conseguenza, semplice da utilizzare nei processi di vinificazione;
- Chiarifica e protegge: Gran Tannin-C è un chiarificante efficace per i vini, in particolare quelli bianchi. La sua capacità di reagire con le proteine lo rende in grado di farle precipitare, contribuendo così alla chiarificazione del vino;
- Controllo enzimatico: questo tannino ha la capacità di disattivare gli enzimi ossidati, tra cui la tirosinasi e la laccasi. Questo è importante perché previene l'ossidazione indesiderata nei vini, contribuendo a mantenere il colore e il bouquet naturali;
- Equilibrio fenolico: Gran Tannin-C aiuta a equilibrare la struttura fenolica dei vini, aggiungendo note morbide e fragranti. Questo può migliorare la complessità organolettica dei vini finiti;
- Controllo batterico: è efficace nel controllo dello sviluppo batterico nei vini, contribuendo a preservarne la qualità.

Composizione

Tannino di castagno granulare (di tipo ellagico)
Acido tannico > 77%;
Umidità 6%

Dosaggio

5-30 g/hl.
Dosi maggiori sono consigliati in caso di:
- Bassa quantità di SO2;
- Uva attaccata da Botritys;
- Vini destinati all'invecchiamento.

Si consigliano prove preliminari di laboratorio

Modalità d'uso

Sciogliere la dose necessaria di Gran Tannin-C in acqua o in vino (e non viceversa), in rapporto 1:10 – 1:15, sotto energica agitazione ed aggiungerlo alla massa in fase di rimontaggio.

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg, sacco da 12.5 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.
Evitare il contatto del prodotto in soluzione con recipienti di ferro, specie se arrugginiti: il tannino forma un precipitato nero insolubile che, anche se innocuo, ne compromette la funzionalità.

Rev. 10/10.2023

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com