



COLORSTAB® SG

PRODUCTO GRANULADO A BASE DE TANINO
PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSICIÓN



Producto granulado obtenido de una mezcla de taninos elágicos (tanino PREMIUM® LIMOUSIN extraído del roble francés), gálicos (tara y gala) y catequínicos (té verde) de acción sinérgica para la clarifica, la protección y la estabilización del color de los vinos tintos.

CARACTERÍSTICAS



COLORSTAB® SG nace de la plurianual experiencia de Enológica Vason en el campo de la aplicación de los taninos en el sector enológico.

Las diferentes fracciones de taninos presentes en COLORSTAB® SG desarrollan en sinergia algunas acciones fundamentales para la fijación del color: inactivación de las oxidasas naturalmente presentes en la uva o aportadas por la *Botrytis cinerea*, la formación de complejos estables con los antocianos.

La primera acción es desarrollada principalmente por los taninos gálicos y catequínicos que presentan un elevado poder desproteínizante y por lo tanto alteran la fracción proteica de las enzimas oxidásicas bloqueándoles la acción. La fijación del color está asegurada por la fracción de los taninos catequínicos, finísimos taninos obtenidos por un exclusivo proceso de extracción del té verde, y de aquellos elágicos (tanino del roble francés PREMIUM® LIMOUSIN); los taninos catequínicos resultan más reactivos y capaces de fijar antocianos incluso en ausencia de oxígeno, por el contrario los taninos elágicos necesitan mayor cantidad de oxígeno para desarrollar la misma acción. Además de la presencia de taninos elegantes de roble (tipo elágico) y de té verde (catequínico) permite utilizar esta mezcla sin aportar al vino desequilibrios organolépticos: los compuestos de hidrólisis y de transformación de la lignina contribuyen a la nota perfumada de vainilla similar a la de los vinos finos, afinados en toneles de madera, los taninos catequínicos contribuyen para que el vino exprese su componente frutada.

COLORSTAB® SG coopera para otorgar al producto mayor duración en el tiempo y resistencia a las oxidaciones y al mismo tiempo los vinos elaborados de esta manera resultan aromáticamente más complejos y dotados de un cuerpo de mayor espesor.

APLICACIONES



COLORSTAB® SG encuentra uso en el tratamiento en maceración para la producción de vinos tintos.

El mismo es usado desde el inicio de la maceración y en las primeras fases sucesivas al descube. Usado en mostos posee acción clarificante.

Para el uso de COLORSTAB® SG atenerse a las normas de ley vigentes.



COLORSTAB® SG

PRODUCTO GRANULADO A BASE DE TANINO
PARA USO ENOLÓGICO



USO

Disolver cuidadosamente la cantidad necesaria de COLORSTAB® SG en 10 partes de agua (es fácilmente soluble) y luego agregar al producto; no usar objetos metálicos ni agua rica en caliza. COLORSTAB® SG es granulado y por lo tanto es fácilmente soluble también en agua fría.

En productos tratados con COLORSTAB® SG se aconseja efectuar una adecuada oxigenación (micro-oxigenación).



DOSIS

Desde 10 a 30 g/hL (hasta 40 g/hL) en las maceraciones para la producción de vinos tintos.

Desde 3 a 8 g/hL para la producción de vinos rosados.



ENVASES

Bolsas de 5 y de 20 kg.
Bolsitas de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al resguardo de la luz.
Cerrar cuidadosamente los paquetes abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.