



# V TAN<sup>®</sup> SG

PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD  
A BASE DE TANINOS, PARA USO ENOLÓGICO

## COMPOSICIÓN



Mezcla de taninos granulados elágicos, gálicos (tara y gala) y catequínicos (té verde) a acción sinérgica para la extracción y la estabilización del color de los vinos tintos.

## CARACTERÍSTICAS



V TAN<sup>®</sup> SG es una mezcla equilibrada de varias tipologías de taninos naturales en los cuales las diferentes fracciones desarrollan en sinergia algunas acciones fundamentales para la protección y/o la fijación de la materia colorante: la desactivación de las oxidásas naturalmente presentes en la uva o aportadas por la *Botrytis cinerea*, la formación de complejos estables con los antocianos...

La protección es desarrollada principalmente por los taninos gálicos y catequínicos que presentan un mayor poder desproteínizante y por lo tanto alteran la fracción proteica de la enzima oxidásica bloqueándole la acción. La fijación del color está asegurada por la fracción de los taninos catequínicos, constituidos sobre todo por taninos extraídos del té verde, y por los elágicos; los taninos catequínicos resultan más reactivos y capaces de fijar antocianos incluso en carencia de oxígeno.

Los taninos elágicos necesitan mayor cantidad de oxígeno para desarrollar la acción de estabilización de la sustancia colorante, pero siendo presentes adecuadamente en V TAN<sup>®</sup> SG permiten utilizar esta mezcla sin aportar al vino desequilibrios organolépticos. Los taninos catequínicos presentes en la constitución de V TAN<sup>®</sup> SG, permiten al vino expresar su potencial aromático fresco y afrutado.

V TAN<sup>®</sup> SG contribuye a aportar al producto mayor duración en el tiempo y resistencia a las oxidaciones y al mismo tiempo, los vinos elaborados de esta forma resultan más complejos y dotados de un cuerpo de mayor espesor.

V TAN<sup>®</sup> SG se somete a un tratamiento de granulación especial que hace que sea fácilmente soluble en agua.

## APLICACIONES



V TAN<sup>®</sup> SG encuentra uso desde el tratamiento del prensado para la producción de vinos tintos. Utilizado en mostos tiene una acción de clarificación.

Va usado desde el principio sobre el prensado, el mosto y en las primeras fases sucesivas al trasiego.

**Para el uso de V TAN<sup>®</sup> SG atenerse a las normas de ley vigentes.**



# V TAN<sup>®</sup> SG

PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD  
A BASE DE TANINOS, PARA USO ENOLÓGICO



## USO

V TAN<sup>®</sup> SG es soluble en agua con una formación limitada de gránulos. Diluir cuidadosamente la cantidad necesaria de V TAN<sup>®</sup> SG en 10 partes de agua y luego añadir a la masa; No usar objetos metálicos ni aguas ricas en cal. Recomendamos una oxigenación adecuada (micro-oxigenación) de productos tratados con V TAN<sup>®</sup> SG para obtener el máximo resultado de la estabilización de la materia colorante.



## DOSIS

Da 10 a 30 g/hL desde el obtenimiento del prensado, para la producción de vinos tintos; da 3 a 8 g/hL para la producción de vinos rosados.



## ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



## PELIGROSIDAD

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