

## cap. 4 Taninos

# ● PRO TANIN R - INSTANTANEO

(100% proantocianídico - instantáneamente soluble )

### DEFINICION

Preparación de taninos 100% proantocianídicos específico para los vinos tintos.

Pro Tanin R estabiliza la materia colorante y refuerza el poder antioxidante haciendo el vino más estable en el tiempo.

### INTERES ENOLOGICO

- Pro Tanin R mejora la estabilidad de la materia colorante cada vez que la vendimia no lleva un contenido suficiente de taninos (vendimia poco madura o de alto rendimiento, también en variedades naturalmente pobres en taninos).
- Pro Tanin R tiene un efecto antioxidante y participa en la inhibición de la actividad de la enzima Lacasa en las vendimias botritizadas, protegiendo los antocianos y mejorando su estabilización.
- Además Pro Tanin R refuerza la estructura de los vinos tintos, mejorando su cata y su estabilidad con el tiempo.
- Su forma instantáneamente soluble facilita su utilización y su homogeneización.

### DOSIS DE EMPLEO

Vendimia sana: 20 a 40 g/hl. al encubado o en el transcurso de la fermentación.

Vendimia alterada: 30 a 80 g/hl. al encubado y en el transcurso de la fermentación.

Clarificación: 5 a 15 g/hl.

### MODO DE EMPLEO

Instantáneamente soluble, Pro Tanin R en el mosto o vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto homogéneo.

Pro Tanin R también puede disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso en agua.

### ACONDICIONAMIENTO

Bolsas de 5 Kg.

### CONSERVACION

Conservar en su embalaje original, herméticamente cerado.