





## SOFTAN®

La estructura con dulzor

Desarrollada por Lamothe-Abiet según un proceso único, la **gama Softan®** asocia **taninos seleccionados** por su eficacia y su finura a **polisacáridos naturales** de origen vegetal.

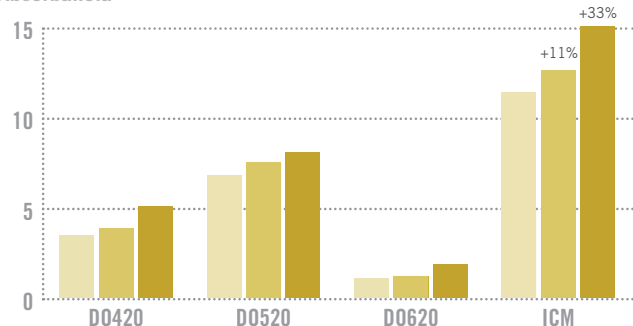


### ¿SABIA USTED?

- **Añadido en crianza**, Softan® **envuelve y estructura los vinos** de forma notable, eliminando el riesgo de astringencia debido al aporte de taninos.

## Ensayo crianza Softan® V

Absorbancia



**Añadido en vinificación**, el Softan® V participa eficazmente en la **estabilización del color**, en combinación con el uso de Pro Tanin R®, aplicado desde el encubado.

- Testigo
- Pro Tanin R® (10g/hL) J+1 después del encubado
- Pro Tanin R® (10g/hL) + Softan® V (20g/hL) J+1 después del encubado

**Condiciones del ensayo:**

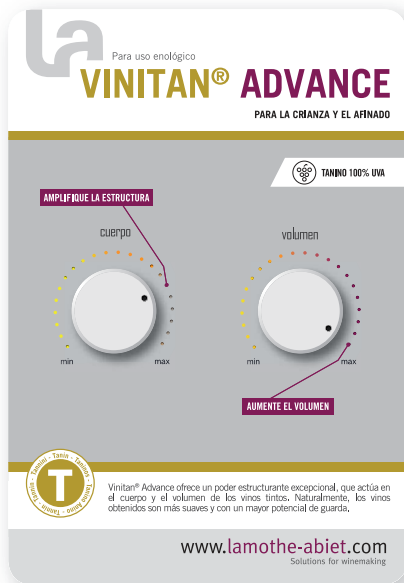
- Merlot, Bordeaux, 2016
- TAV: 13,4% vol, pH= 3,62

## Gama Softan®

P : polvo G : granulado MG : micro-granulado		COMPOSICIÓN	ESTABILIZACIÓN DEL COLOR	GESTIÓN DEL POTENCIAL REDOX	APORTE DE ESTRUCTURA	APORTE DE REDONDEZ	ARMONIZACIÓN DEL PERFIL	USO	APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO (g/hL)
Softan® V	MG	Taninos catequinos ligados con polisacáridos de origen vegetal	●●●	●	●●●	●●	●●	Densidad -30 o descube	●	10 - 40
Softan® P	MG	Taninos proantocianicos y elágicos ligados a polisacáridos de origen vegetal	●●	●	●●●	●●●	●●	Al descube o durante la crianza		
Softan® S	MG	Taninos elágicos de roble (frescos y tostados) y proantocianicos ligados a polisacáridos de origen vegetal	●●	●●	●●●	●●●	●●●	Durante la crianza	●	5 - 20
Softan® FT	MG	Elagitaninos de roble tostados ligados con polisacáridos de origen vegetal	●	●●	●●	●●●	●●●	Durante la crianza o como toque final	●●●	5 - 10 1 - 3



## Vinitan® Advance : suba el volumen, amplifique la estructura



### ★ Vinitan® Advance

Resultado de los últimos avances en materia de producción de taninos de uva, el Vinitan® Advance es un tanino de uva puro de última generación.

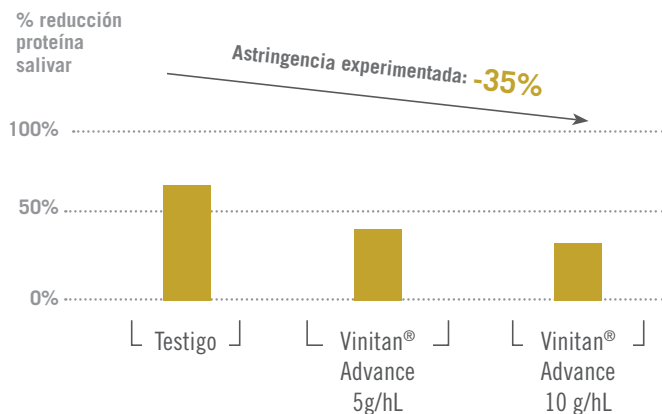
- Los taninos de uva que contiene poseen una **excelente reactividad** con los taninos nativos de uva presentes en el vino.
- Su **efecto** es notable sobre déficit ligero de **estructura** y el mantenimiento del **carácter afrutado** de los vinos durante la crianza y envejecimiento en botella.
- Los efectos son cuantificables sobre la **reducción de la astringencia** de ciertos vinos, demostrando la reactividad con los taninos inicialmente presentes.

## Ensayo crianza Vinitan® Advance

### Evaluación de la astringencia de un vino tras el tratamiento

SPI - saliva protein index (Laboratorio Sarco, método interno)

- Crianza, vino tinto, Pomerol.
- Adición de dosis crecientes de Vinitan® Advance.
- Medida del SPI (índice de proteína salivar), 1 mes después de la adición.
- La medida del SPI representa la astringencia experimentada en los vinos. Un valor más bajo ilustra una astringencia en un vino menos pronunciada.



### Resultados

- Reducción de la astringencia experimentada durante la cata.
- Incremento en volumen y estructura en boca.

Los resultados dependen del tipo de vino a tratar y de las dosis de empleo, se recomiendan los ensayos en botella.

## Taninos de crianza

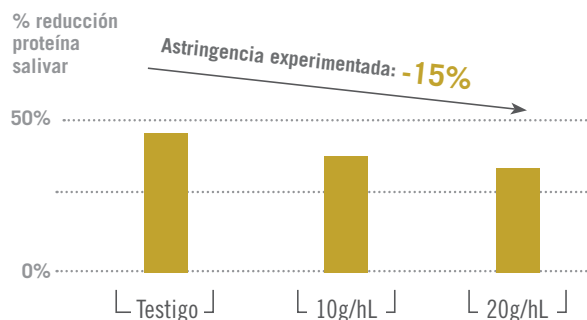
		COMPOSICIÓN	ESTABILIZACIÓN DEL COLOR	GESTIÓN DEL POTENCIAL REDOX	APORTE DE ESTRUCTURA	APORTE DE REDONDEZ	ARMONIZACIÓN DEL PERFIL	USO	APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO (g/hL)
	P : polvo G : granulado MG : micro-granulado									
	Vinitan® Advance	Taninos proantocianídicos puros de uva, proceso de selección única	•	•	•••	••	•••	Durante la crianza o como toque final		5 – 30
	Vinitan®	Taninos proantocianídicos puros de uva	•	•	•••		••	Durante la crianza		
	Tan&Sense Volume	Elagitaninos puros de roble		•••	•••	•	••	Durante o al final de la crianza		 5 - 20  3 - 5
	Tan&Sense Forte	Elagitaninos puros de roble tostados		••	•••	•	•••	Durante o al final de la crianza		 0,5 - 3  1 - 10
	Exceltan®	Taninos de uva y elagitaninos de roble	•••	••	•••		••	Al descubado o durante la crianza		10 - 50
	Harmotan®	Taninos proantocianídicos y elágicos	••	••	••		•	Durante la crianza		10 - 20
	Gallo tanin B	Elagitaninos (castaño)		•	•			Durante la crianza en complemento del encolado		5 - 15

## Ensayo crianza Softan® FT

### Evaluación de la astringencia de un vino tras el tratamiento

SPI - saliva protein index (Laboratorio Sarco, método interno)

- Crianza de vino tinto, Burdeos.
- Adición de dosis crecientes de Softan® FT.
- Medida del SPI (índice de proteína salivar), 48 horas después de la adición.
- La medida del SPI representa la astringencia experimentada en los vinos.
- Un valor más bajo ilustra una astringencia de un vino menos pronunciada.



### Resultados

Efecto estructurante y elegancia del tanino de roble.

Los resultados dependen del tipo de vino a tratar y de las dosis de empleo, se recomiendan los ensayos en botella.