



TANINOS

Fruto de la investigación en pleno auge, los taninos de nuestra gama son elaborados por nuestra unidad de producción especializada. La selección de las materias primas, el saber-hacer y el dominio de nuestros procesos de producción garantizan la calidad de los productos y el cumplimiento de los resultados.

La formulación específica micro-granulada (MG) y granulada (G) de nuestros taninos con solubilidad instantánea permite una adición directa sobre la uva, mosto o vino. La dispersión ideal garantiza una acción inmediata, eficaz y homogénea por simple removido o remontado. Comparado con un tanino en polvo, la facilidad de utilización para los operarios se mejora notablemente: menos pulverulencia, más practicidad y ganancia de tiempo.



PRO TANIN R®

La eficacia de Pro Tanin R® se basa en 2 mecanismos de acción:

Pro Tanin R® **atrapa las proteínas** del mosto responsables de una pérdida precoz en compuestos fenólicos de calidad. Pro Tanin R® favorece la **inhibición de la lacasa**, responsable de oxidaciones fuertes e irreversibles de los mostos y de los vinos que provienen de vendimias botritizadas.

| | Actividad lacasa sobre mosto (U/ml) |
|---------------------|-------------------------------------|
| Testigo | 4 |
| ½ dosis Protanin R* | 1 |
| 1 dosis Protanin R* | 0 |

*Dosis preconizada por el Botrytest

Una baja actividad de lacasa sobre el mosto deteriora considerablemente las cualidades visuales del futuro vino. La utilización de Pro Tanin R® permite suprimir esta actividad lacasa y conservar el potencial colorimétrico del futuro vino.

Condiciones del ensayo:

- Cabernet Sauvignon, Graves, 2016
- TAV : 11,5% vol, pH= 3,52



Color de los vinos terminados



Taninos de Vinificación

| | | COMPOSICIÓN | INHIBIR LA ACTIVIDAD LACASA | EFEECTO ANTIOXIDANTE | ACCIÓN SOBRE LAS PROTEÍNAS, FACILITA EL ENCOLADO | ESTABILIZACIÓN DEL COLOR | APORTE DE REDONDEZ | USO | APLICACIÓN | DOSIS DE EMPLEO (g/hL) |
|--|--|--|-----------------------------|----------------------|--|--------------------------|---|-----------------------------------|--------------------|--|
| P : polvo G : granulado MG : micro-granulado | Pro Tanin R® | MG Taninos proantocianídicos | ●●● | ●● | ●●● | ●● | | Encubado y/o adición de levaduras | Mostos y vinos | Vendimia sana: 10 - 30 Vendimia alterada: 30 - 80 |
| | Softan® V | MG Taninos catequinos ligados con polisacáridos de origen vegetal | ● | ● | ●● | ●●● | ●●● | Densidad -30 o descube | | 10 - 40 |
| Vinitan® | MG Taninos proantocianídicos puros de uva | ● | ● | ●● | ●●● | | Fermentación Crianza | | 5 - 30 | |
| Tanin gallique à l'alcool | G Taninos gálicos (agalla de roble) | ●●● | ●●● | ●●● | ●●● | | Vendimia mecánica alterada, maceración prefermentativa, prensado, clarificación | Mostos y vinos | 3 - 15 | |
| Gallo Tanin B | P Elagitaninos (castaño) | ●● | ● | ●●● | ● | | Encubado | Mostos y vinos | 5 - 15 | |



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.

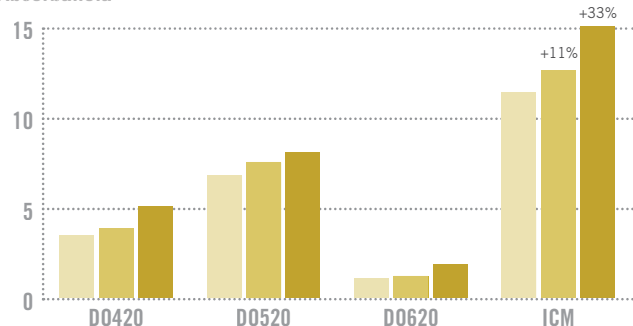


¿SABIA USTED?

- **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:

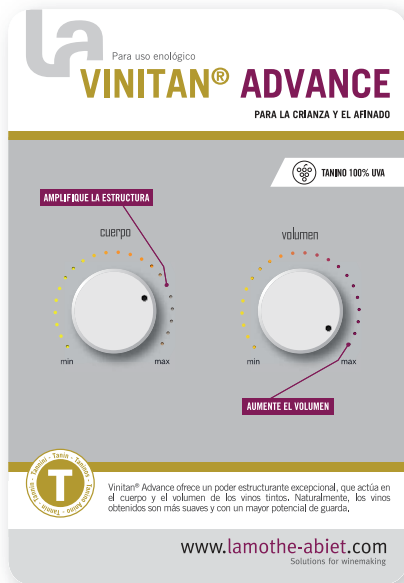
- Merlot, Bordeaux, 2016
- TAV: 13,4% vol, pH= 3,62

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 descubeado 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.

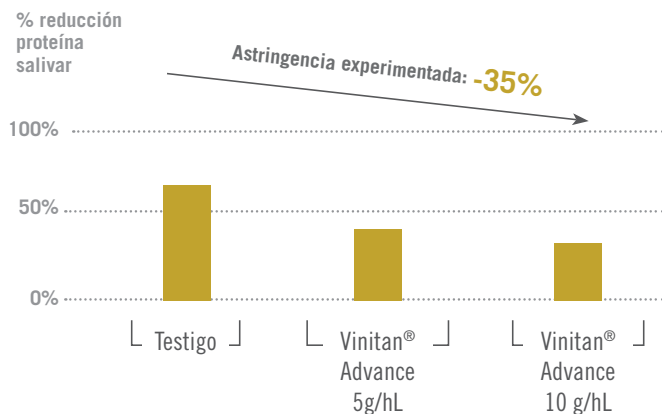
- Los taninos de uva que contiene poseen una **excelente reactividad** con los taninos nativos de uva presentes en el vino.
- Su **efecto** es notable sobre déficit ligero de **estructura** y el mantenimiento del **carácter afrutado** de los vinos durante la crianza y envejecimiento en botella.
- Los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

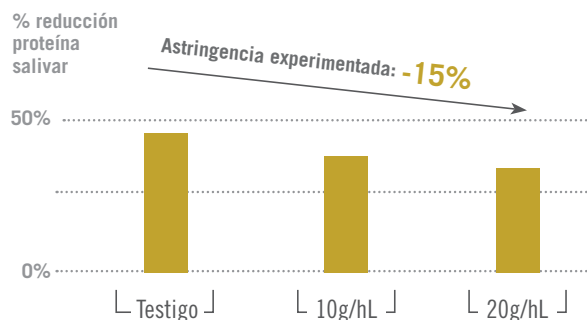
| | | COMPOSICIÓN | ESTABILIZACIÓN DEL COLOR | GESTIÓN DEL POTENCIAL REDOX | APORTE DE ESTRUCTURA | APORTE DE REDONDEZ | ARMONIZACIÓN DEL PERFIL | USO | APLICACIÓN | DOSIS DE EMPLEO (g/hL) |
|---|--|--|--------------------------|-----------------------------|----------------------|--------------------|-------------------------|--|---|---|
| | 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.