

TANNIFERM FLASH

Protege y estabiliza el color en mostos tintos

CARACTERÍSTICAS

Tanniferm Flash es una mezcla de taninos gálicos, elágicos y procianidínicos. Gracias a su composición, este producto puede ser empleado desde el inicio de la vinificación, inmediatamente después de la estrujadora-despalilladora, para prevenir las reacciones oxidativas de los antocianos.

APLICACIONES

Los taninos gálicos y elágicos llevan a cabo su acción protectora mediante dos mecanismos diferentes:

- Unen el oxígeno presente evitando que esté disponible para las reacciones con los antocianos;
- Inhiben las enzimas oxidativas, como la lacasa y la polifenoloxidasas, que son responsables de la rápida degradación del color, sobre todo en las uvas afectadas por podredumbre.

Los taninos procianidínicos sostienen estas acciones y están implicados directamente en las reacciones de estabilización de los antocianos.

El empleo de Tanniferm Flash permite obtener vinos con mayor bagaje polifenólico y mejora la estructura y la estabilidad del color del vino final.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Para uvas con podredumbre: 20-60 g/100 kg.

Durante la maceración y la fermentación: desde 20 g/hl.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g y sacos de 25 kg.

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.