

.eSSENTIAL FREE VEG

TANNINI

La gamma di tannini **ESSENTIAL** è il risultato di un ampio programma legato alla ricerca dei migliori legni ed allo studio degli effetti dei diversi metodi di estrazione in diverse condizioni di lavoro. I tannini **ESSENTIAL** subiscono infine rigorose analisi al fine di assicurarne una costante qualità nei diversi lotti di produzione. All'interno della gamma **ESSENTIAL** troverete il giusto tannino per ogni singola esigenza ed obiettivo tecnico desiderato. Inoltre sono specificati i dosaggi più adatti ai diversi stili di vino o ai diversi mercati. Consigliamo sempre una valutazione degustativa prima del trattamento. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

COMPOSIZIONE

Tannino condensato estratto da legno di specie esotiche.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ESSENTIAL FREE VEG è un preparato di tannini estratti da legno di specie esotiche. Utilizzato durante la fase di affinamento, aiuta a coprire le sensazioni di vegetale e astringente, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali spesso coperte dalle note "verdi".

APPLICAZIONI

Durante la fase di affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, è utile per coprire il vegetale, con un buon potere antiossidante.

DOSI

(in accordo con i test effettuati)

In affinamento di vini rossi e rosati : 1-20 g/hL *(vedere tabella sul retro della presente scheda)*

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 Kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

NOTA TECNICA

L'affinamento dei vini è uno dei momenti più importanti per l'ottenimento di vini di qualità e rispondenti alle richieste del mercato. È in questo momento che gli aromi di fermentazione si integrano con gli aromi varietali caratterizzando il vino finale. Spesso i vini giovani sono caratterizzati da sentori gustativi verdi, astringenti e da un colore rosso pieno ed è durante l'affinamento che il vino evolve verso un gusto rotondo e pieno, verso un colore più rosso violaceo e dall'aroma tipico.

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti. Stabilizzazione del colore: il colore di un vino è stabilizzato attraverso la formazione di complessi stabili tra i pigmenti colorati (antociani) dei vini rossi e i tannini condensati. I tannini ellagici possiedono un'attività anti-laccasi importante che permette loro di evitare l'imbrunimento dei mosti bianchi. Tutte queste interazioni permettono di ottenere un colore più stabile nel tempo. Proprietà gustative: la relazione tannini/proteine viene applicata fin dalla degustazione, infatti, la sensazione di astringenza è collegata alla reazione dei tannini del vino sulle proteine salivari. Un'astringenza fine e moderata contribuisce alle sensazioni di struttura, di volume e di persistenza. In più, la formazione di complessi tannini/polisaccaridi dona ai tannini caratteri di grasso e di corposo. Potere antiossidante: i tannini sono potenti antiossidanti in grado di arrestare le ossidazioni a catena prodotte dai radicali liberi. In questo senso, agiscono in sinergia con la SO₂ e l'acido ascorbico per proteggere il vino. Permettono di affinare il controllo dei parametri ossido riduttori fin dall'affinamento dei vini. Precipitazione delle proteine: i tannini proantocianidi si combinano con le proteine. Questa proprietà viene utilizzata per il collaggio dei vini unitamente alla bentonite o per il trattamento del surcollaggio. Azione sui composti solforati: alcuni composti solforati (i tioli) sono responsabili delle note aromatiche sgradevoli e dei gusti di ridotto nei vini. Sui vini rossi, i tannini si combinano con i tioli permettendo l'eliminazione di una parte dei tioli nauseabondi e anche l'attenuazione del loro impatto negativo.

MOSTO		AFFINAMENTO		PRE IMBOTTIGLIAMENTO	
B/R	R	B/R	R	B/R	R
Dosaggi medi in g-mL/hL.					
Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.					

Privège Bleu			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Privège Noir			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential PEP	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Stabilizza colore. Aumenta struttura, valorizzazione del varietale
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Aumenta struttura, antiossidante, valorizzazione varietale
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Aumento della struttura, stabilizza colore
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential OAK Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Antiossidante e valorizzazione del varietale fruttato
Essential Fresh					1 - 10	1 - 10	Per rinfrescare il vino bianco
Essential Free Off			0,5 - 2	5 - 20			Chiarifica, eliminazione odore ridotto
Essential Free Veg 			5 - 10	10 - 20			Riduzione dell'erba, valorizzazione varietale
Essential Fine Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Ready Hawa			10-30 m/hL	30-100 mL/hL	10-30 m/hL	10-100 mL/hL	Tannino pronto all'uso. Aumento della struttura, antiossidante

Per una valutazione diretta e rapida dell'effetto dei tannini IOC sul proprio vino potete contattare il vostro agente di zona oppure il team enologia del gruppo Perdomini-IOC. Saremmo lieti di eseguire presso la cantina o presso i nostri laboratori un test per identificare il tannino e il dosaggio in funzione del vostro obiettivo finale desiderato.