

•ESSENTIAL FREE-VEG™

•ESSENTIAL, Combinaciones de TANINOS de excelencia

Diseñada gracias al saber hacer de los equipos de I+D del Grupo IOC, la gama de taninos **•ESSENTIAL** es el resultado de un amplio programa de investigación. Esta gama se basa en combinaciones originales de taninos de alta calidad: combina la selección de las mejores esencias vegetales, de diferentes orígenes botánicos y geográficos, con técnicas de extracción respetuosas con la madera.

Nuestras combinaciones de taninos naturales le permitirán elegir la mezcla adecuada para cada una de sus necesidades de vinificación.

COMPOSICIÓN

ESSENTIAL FREE-VEG™ está formulado con taninos de maderas de esencias exóticas, extraídos con métodos respetuosos con la materia prima.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Utilizado en vinos blancos, tintos y rosados durante la crianza, **ESSENTIAL FREE-VEG™** ayuda a reducir los finales astringentes y a disminuir la expresión de las notas vegetales. **ESSENTIAL FREE-VEG™** favorece la expresión de aromas varietales a menudo enmascarados por estos defectos. En función de la fase de adición, puede intervenir en la clarificación.

DOSIS DE EMPLEO

- 1 à 15 g/hL (ver tabla al dorso).

Se recomienda encarecidamente realizar ensayos en laboratorio para refinar la dosificación en función del estilo de su vino y su circuito de comercialización. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, estos ensayos son fundamentales para comprender las interacciones de **ESSENTIAL FREE-VEG™** con la matriz del vino.

INSTRUCCIONES DE MODO DE EMPLEO

Disolver 1 volumen de taninos en 10 volúmenes de agua (agua caliente a 35 °C para facilitar la disolución), y añadir al vino durante un remontado, preferentemente con ayuda de un tubo Venturi.

Añadir **ESSENTIAL FREE-VEG™** al vino durante la crianza, hasta 10 días antes del embotellado. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, ampliar este plazo a dos semanas.

PRESENTACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En bolsa de 500 g.

Antes de la apertura : almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Después de la apertura : cerrar el sobre con cuidado y almacenar como se indicó arriba. Una vez abierto el producto, consumir de inmediato. Una vez preparada, la solución se utiliza durante el día.

.eSSENTIAL FREE-VEG™

NOTA TECNICA

El uso de taninos en enología cumple varios requisitos; relacionados con su capacidad para interactuar con muchos componentes de los vinos :

Requisito organoléptico y sensación en boca; papel estructurante de los taninos : Al interactuar con proteínas en la saliva; los taninos del vino son los responsables de la astringencia percibida en la degustación. Una astringencia moderada y delicada contribuye a crear en el vino una impresión de estructura, de volumen y de persistencia en boca. Además, la formación de complejos entre taninos y polisacáridos confiere a los vinos una sensación suave y generosa. De este modo, la adición de taninos ayudará a que su vino evolucione hacia más volumen y redondez.

Encolado de los vinos : los vinos jóvenes pueden estar marcados por un color inestable y caracteres verdes, astringentes o incluso amargos. Estos defectos se pueden atenuar durante un encolado, durante el cual los taninos actúan como adyuvantes: al combinarse con las proteínas del vino, contribuyen a la clarificación y a la estabilización de los vinos, o evitan los efectos de un sobreencolado.

Estabilización del color : los taninos elágicos y condensados pueden formar complejos estables al interactuar con los antocianos del vino (copigmentación por enlace covalente o de tipo stacking). Los taninos elágicos tienen una acción antilacasa que evita el pardeamiento del vino. Todas estas interacciones contribuyen a estabilizar el color de los vinos a lo largo del tiempo.

Requisito aromático y efectos sobre los compuestos de azufre : algunos compuestos azufrados son la causa de aromas desagradables. En los vinos tintos, los taninos se combinan con estas sustancias para atenuar su impacto negativo.

Papel antioxidante : los taninos tienen propiedades antioxidantes; pueden detener las reacciones en cadena de oxidación causadas por los radicales libres. Actuando en sinergia con el SO₂ y/o el ácido ascórbico, los taninos proporcionan al viticultor un mejor control sobre los parámetros RedOx del vino desde la etapa de encolado.

CRIANZA		ACABADO / PREAJUSTE EN BOTELLAS	
BLANCO / ROSADO	ROJO	BLANCO / ROSADO	ROJO
Dosis medias administradas en g/hL			
<small>Póngase en contacto con su agente local o con el equipo de enología del IOC para determinar los efectos técnicos y sensoriales del tanino y afinar la dosis óptima. efectos sensoriales del tanino y afinar la dosificación óptima.</small>			

Privilège Bleu™	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Recomendado para la fase previa al embotellado
Privilège Noir™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Recomendado para la fase previa al embotellado
Essential OAK Barrel™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Recomendado para la fase previa al embotellado
Essential OAK Progress™	1 - 5	5 - 15			Mejora la estructura, estabiliza el color
Essential OAK Strong™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Recomendado para la fase previa al embotellado
Essential OAK Sweet™	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Recomendado para la fase previa al embotellado
Essential Passion™	1 - 5	5 - 15			Efecto antioxidante, refuerza las notas varietales y afrutadas
Essential Free-Veg™ 	1 - 5	5 - 15			Combate los defectos de las plantas, efecto antioxidante

Para una evaluación directa y rápida de los efectos de los taninos del COI en su vino, puede ponerse en contacto con su agente local y con el equipo de enología del IOC.

Estaremos encantados de realizar pruebas en bodega o laboratorio para identificar el tanino más adecuado a sus necesidades de vinificación y su dosificación óptima, con vistas a lograr el resultado deseado.