

PRIVILÈGE BLEU™

PRIVILÈGE, Mezcla de taninos de primera calidad

Los taninos de acabado de la gama **PRIVILÈGE** son el resultado de una cuidadosa selección de las mejores materias naturales. Se someten a un proceso de extracción original y respetuoso, caracterizado por condiciones controladas de presión y baja temperatura, y después se ensamblan en las mejores combinaciones posibles. Cada lote de esta gama se somete a rigurosas pruebas para garantizar una calidad constante. **Estas condiciones específicas permiten extraer únicamente los taninos que contribuyen a revelar la complejidad de cada vino o las notas varietales típicas de cada cepa.**

Nuestras mezclas de taninos a medida le permiten elegir la formulación adecuada para cada una de sus necesidades de vinificación.

COMPOSICIÓN

PRIVILÈGE BLEU es una mezcla de taninos elágicos de roble americano (*Quercus alba*) extraídos mediante métodos naturales respetuosos con la materia prima.

APLICACIONES

Durante el preembotellamiento de vinos tintos, blancos y rosados. Gracias a su poder antioxidante, el Privilège Bleu realza la intensidad aromática al tiempo que contribuye a la estructura y el cuerpo del vino. Dependiendo de la fase de adición, puede ayudar a la clarificación.

DOSIS

- 1-15 g/hL [véase la tabla al dorso].

Se recomienda encarecidamente realizar pruebas de laboratorio para afinar la dosificación en función del estilo de su vino y de su canal de comercialización. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, estas pruebas son imprescindibles para comprender las interacciones de **PRIVILÈGE BLEU** con la matriz del vino.

INSTRUCCIONES DE USO

Disolver 1 volumen de tanino en 10 volúmenes de agua caliente a 35°C y añadir al vino durante el remontado, preferiblemente utilizando un tubo Venturi.

Añadir **PRIVILÈGE BLEU** al vino durante la fase previa al embotellado, al menos 48 horas antes de la microfiltración final. En el caso de vinos ricos en polifenoles, estructurados y con cuerpo, prolongar este periodo hasta una semana.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En sobres de 250 g.

Antes de abrir: conservar en un lugar fresco, seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto: volver a cerrar cuidadosamente el sobre y conservar como se ha indicado anteriormente. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Una vez preparada, la solución debe utilizarse en el plazo de un día.

NOTA TÉCNICA

El envejecimiento es uno de los momentos más importantes para la obtención de vinos de calidad y conformes a los requerimientos del mercado. Es en este momento que los aromas de fermentación se integran con los aromas varietales, caracterizando al vino final. Frecuentemente, los vinos jóvenes se caracterizan por notas gustativas verdes y astringentes, y por un color rojo pleno. Es durante el envejecimiento que el vino evoluciona hacia un gusto redondo y pleno, con un color rojo más violáceo y su aroma típico.

Los taninos son compuestos fenólicos con un papel esencial en la calidad y estabilidad de los vinos. El interés en el uso de los taninos se debe a su capacidad de reaccionar con numerosos compuestos. Estabilización del color: el color de un vino se estabiliza a través de la formación de complejos estables entre los pigmentos coloreados de los vinos tintos (antocianinas) y los taninos condensados. Los elagitaninos tienen una importante actividad antilicásica, que evita el oscurecimiento de los mostos blancos. Todas estas interacciones permiten obtener un color más estable en el tiempo. Propiedades gustativas: la relación taninos/proteínas se aplica desde la degustación; en efecto, la sensación de astringencia está vinculada a la reacción de los taninos del vino con las proteínas salivales. Una astringencia fina y moderada contribuye a las sensaciones de estructura, volumen y persistencia. Además, la formación de complejos taninos/polisacáridos da a los taninos cuerpo y espesor. Poder antioxidante: los taninos son potentes antioxidantes, capaces de interrumpir las oxidaciones en cadena producidas por los radicales libres. En este sentido, actúan en sinergia con el SO₂ y el ácido ascórbico para proteger el vino. Permiten afinar el control de los parámetros oxido-reductores desde el envejecimiento de los vinos. Precipitación de las proteínas: los taninos proantocianidínicos se combinan con las proteínas. Esta propiedad se utiliza para la clarificación de los vinos, junto con la bentonita, y para el tratamiento de ultraclarificación. Acción sobre compuestos sulfurados: algunos compuestos sulfurados (tioles) son responsables de los aromas desagradables y de las notas de reducción en los vinos. En los vinos tintos, los taninos se combinan con los tioles, permitiendo la eliminación de una parte de los tioles fétidos y reduciendo su impacto negativo.

MOSTO		ENVEJECIMIENTO		PREEMBOTELLAMIENTO	
B/R	R	B/R	R	B/R	R
Dosis media en g/hL					
Realice pruebas de laboratorio para determinar el efecto técnico sensorial del tanino y determinar la dosis ideal.					

Privilège Bleu 

		1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
--	--	-------	--------	-------	--------	-----------------------------

Privilège Noir

		1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
--	--	-------	--------	-------	--------	-----------------------------

Essential PEP	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Estabiliza el color. Aumenta la estructura, valoriza el varietal
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Aumenta la estructura, antioxidante, valoriza el varietal
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Aumenta la estructura, estabiliza el color
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideal en preembotellamiento
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Antioxidante y valoriza el varietal afrutado
Essential Fresh					1 - 10	1 - 10	Para refrescar el vino blanco.
Essential Free Off			0,5 - 2	5 - 20			Clarifica, eliminación del olor reducido
Essential Free Veg			5 - 10	10 - 20			Reducción del herbáceo, valorización del varietal

Para una evaluación directa y rápida del efecto de los taninos IOC sobre su vino, contacte con su agente de zona o con el equipo de enología del grupo Perdomini-IOC. Será un placer realizar una prueba en su bodega o en nuestros laboratorios para identificar el tanino y las dosis en función del objetivo deseado.