

PRIVILÈGE NOIR™

PRIVILÈGE, Mezcla de taninos de alta gama

Los taninos de acabado de la gama **PRIVILÈGE NOIR™** están fabricados con madera de primera calidad y son el resultado de una cuidadosa selección de los mejores materiales naturales. Se someten a un proceso de extracción original y respetuoso caracterizado por condiciones controladas de presión y baja temperatura; después se ensamblan según las mejores combinaciones posibles. Cada lote de esta gama se somete a rigurosas pruebas para garantizar una calidad constante. **Estas condiciones específicas garantizan que sólo se extraigan los taninos que contribuyen a revelar la complejidad de cada vino o las notas varietales típicas de cada variedad de uva.**

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

COMPOSICIÓN

PRIVILÈGE NOIR™ es una mezcla de taninos de cereza y taninos elágicos de robles pedunculados franceses (*Quercus robur*) extraídos por métodos concentrativos que respetan la materia prima.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

PRIVILÈGE NOIR™ puede utilizarse en vinos tintos y rosados. Además de sus propiedades estructurantes y antioxidantes, **PRIVILÈGE NOIR™** resalta la plenitud y el equilibrio de las notas de frutas rojas y maduras. Según la fase de adición, puede contribuir a la clarificación.

DOSIS DE USO

- 1-10 g/hL (véase la tabla al dorso).

Se recomienda encarecidamente realizar pruebas de laboratorio para ajustar la dosificación en función del estilo del 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 cómo **PRIVILÈGE NOIR™** interactúa con la matriz del vino.

INSTRUCCIONES DE USO

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

Añadir **PRIVILÈGE NOIR™** 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 período a una semana.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa 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.

Después de abierto: vuelva a cerrar cuidadosamente el sobre y consérvelo como se indica más arriba. Una vez preparada, la solución debe utilizarse en el plazo de un día.

NOTA TÉCNICA

La utilización de taninos en enología responde a una serie de exigencias relacionadas con su capacidad para interactuar con numerosos componentes de los vinos:

Las exigencias organolépticas y la sensación en boca; el papel estructurante de los taninos: al interactuar con las proteínas de la saliva, los taninos del vino son responsables de la astringencia percibida durante la degustación. Una astringencia moderada y delicada contribuye a crear una impresión de estructura, volumen y persistencia en el paladar. Además, la formación de complejos entre taninos y polisacáridos confiere a los vinos un tacto suave y generoso. La adición de taninos ayudará al vino a desarrollar más volumen y redondez.

Vinos de guarda: los vinos jóvenes pueden presentar un color inestable y características verdes, astringentes o amargas. Estos defectos pueden atenuarse durante la clarificación, durante la cual los taninos actúan como coadyuvantes: al combinarse con las proteínas del vino, ayudan a clarificar y estabilizar los vinos, o a evitar los efectos de un exceso de clarificación.

Estabilización del color: los taninos elágicos pueden formar complejos estables al interactuar con los antocianos del vino (estabilización por enlaces covalentes). Además, ejercen una acción antilaca que impide que el vino se vuelva marrón. todas estas interacciones contribuyen a estabilizar el color de los vinos a lo largo del tiempo.

Necesidades aromáticas y efectos sobre los compuestos azufrados: algunos compuestos azufrados son responsables de aromas desagradables. En los vinos tintos, los taninos se combinan con estas sustancias para reducir su impacto negativo.

Función antioxidante: los taninos tienen propiedades antioxidantes; pueden detener las reacciones de oxidación en cadena causadas por radicales libres. Trabajando en sinergia con el SO₂ y/o el ácido ascórbico, los taninos proporcionan al enólogo un mayor control sobre los parámetros RedOx del vino a partir de la fase de clarificación.

ENCOLADO		ACABADO PREEMBOTELLAMIENTO	
Blanco / Rosa	Rojo	Blanco / Rosa	Rojo
Dosis media en g/hL			
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.			

Privilège Bleu™	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Ideal en preembotellamiento
Privilège Noir™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Barrel™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Progress™	1 - 5	5 - 15			Aumenta la estructura, estabiliza el color
Essential OAK Strong™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Ideal en preembotellamiento
Essential OAK Sweet™	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Ideal en preembotellamiento
Essential Passion™	1 - 5	5 - 15			Antioxidante y valoriza el varietal afrutado

Para una evaluación directa y rápida de los efectos de los taninos IOC en su vino, puede ponerse en contacto con su agente local y con el equipo enológico IOC. Estaremos encantados de realizar pruebas en la bodega o en el laboratorio para identificar el tanino adecuado para sus requisitos de vinificación y su dosificación óptima, con el fin de lograr el resultado deseado.