

FULLCOLOR

TANINOS

Mezcla específica a base de taninos y polisacáridos de levadura para la estabilización del color, específica para la vinificación en tinto.

COMPOSICIÓN

Tanino proantocianidínico, elagitaninos y polisacáridos de levadura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color marrón claro.

FULLCOLOR es una preparación a base de taninos proantocianidínicos y elagitaninos con un elevado contenido de polisacáridos (de levadura), destinada a los vinos tintos. Es un producto 100 % natural, utilizado en la fermentación para aumentar la estabilidad de los compuestos fenólicos; reduce la tanicidad, aumentando el cuerpo y la estructura de los vinos tintos.

Naturaleza química de los taninos presentes en **FULLCOLOR** : el tanino proantocianidínico es similar a los taninos condensados presentes en la uva; permite la estabilización del color, evitando su pérdida; el elagitanino garantiza la protección de las antocianinas contra los fenómenos de oxidación y precipitación que se verifican durante la crianza.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Utilizado durante la maceración de las uvas rojas, **FULLCOLOR** protege la materia colorante de la oxidación, ya que es aceptor de oxígeno; además, reaccionando inmediatamente con las antocianinas extraídas, forma complejos rojos estables en el tiempo. La simultánea presencia de polisacáridos evita la precipitación de los complejos responsables del color, recién formados.

FULLCOLOR tiene una acción protectora de la sustancia colorante, contribuye a la estructura, el volumen y el gusto, protege los taninos naturalmente presentes en la uva, evitando su precipitación, inhibe la lacasa y la tirosinasa, y es apto como coadyuvante en las operaciones de clarificación.

FORMA Y DOSIS DE USO

- Para la estabilización del color: 20-40 g/hL
- Para la inhibición de la lacasa: 40-80 g/hL
- Para una sensible mejora de las características gustativas: 30-60 g/hL

Añada la mitad de la dosis al inicio de la fermentación y la otra mitad 48 horas después del inicio de la fermentación. Disperse 1:10 en agua o mosto y añade a la masa en remontado, preferiblemente con tubo Venturi.

EMPAQUETADO Y CONSERVACIÓN

- Paquetes de 1 kg e bolsas de 10 kg

La fecha ideal de uso de **FULLCOLOR**, en su envase original, está indicada en la etiqueta. Conserve el producto en un lugar seco, sin olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.