

# TANIN BOUQUET R36

## TANINOS

Taninos de fermentación de mostos tintos y rosados para la expresión del afrutado de bayas rojas, con un fuerte efecto estabilizante del color.

### COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados, extraídos de maderas de especies frutales de bayas rojas.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color marrón.

**TANIN BOUQUET R36** es un preparado de taninos condensados, extraídos de maderas de especies de bayas rojas.

El particular proceso de extracción y el secado a baja temperatura, utilizados durante la producción de este tanino, permiten extraer de la madera formas glicosiladas de compuestos aromáticos, como los norisoprenoides ( $\beta$ -ionona y  $\beta$ -damascenona), responsables de aromas de fruta roja en el vino.

En consecuencia, el vino obtenido presenta intensos aromas de cereza, fresa, guinda, arándano, etc., que integran los aromas varietales y los aromas producidos durante la fermentación.

La expresión aromática se acentúa mediante la utilización de algunas cepas de levadura, como IOC R9008 (para mostos tintos) y IOC FRESH ROSÉ (para mostos rosados).

Además, **TANIN BOUQUET R36** favorece la estabilización del color y previene la oxidación de los aromas primarios. La presentación en gránulos facilita su dispersión en el agua y el vino, y previene la formación de polvos, que pueden molestar al operador de la bodega.

### APLICACIONES

- 1) Vinos rosados en los que se desea potenciar la nota de fruta roja y proteger los aromas primarios.
- 2) Vinos tintos y de crianza media, en los que se desea potenciar la nota de fruta roja y proteger los aromas primarios.

Para aprovechar el efecto organoléptico de los precursores aromáticos aportados por el tanino, **TANIN BOUQUET R36** debe ser añadido durante la fermentación alcohólica.

### DOSIS DE USO

Mosto rosado: 2-15 g/hL

Mosto tinto: 5-20 g/hL

Añada **TANIN BOUQUET R36** dentro de las 48 horas siguientes a la inoculación de la levadura.

### FORMA DE USO

Disperse 1:10 en el agua o mosto y añada a la masa en remontado, preferiblemente con tubo Venturi.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg.

Envase cerrado: conserve el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrelo cuidadosamente y conserve el producto en la forma indicada.