

TANINO



Softan® Sweetness

Softan® Sweetness contribuye a la estabilidad de la materia colorante, aporta una estructura suave y redondez gracias a su proceso de fabricación único y 100% de origen vegetal.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ♦ **Formulación:** tanino de roble (frescos y tostados) y taninos proantocianídicos, ligados con polisacáridos de origen vegetal.
- ♦ **Interés enológico:** Softan® Sweetness participa a la **estabilización del color** y revela una **estructura tánica ligera, delicada y suave** que realza la cualidades intrínsecas del vino y en particular el **equilibrio**, la **redondez** y el **afrutado complejo**.

Softan® Sweetness se recomienda para todo tipo de vinos. En los vinos de gama alta, aporta un complemento cualitativo y realza la frescura y la redondez del vino. En los vinos intermedios, aporta más complejidad y mejora notablemente la estructura en boca y el carácter aromático.



MODO DE EMPLEO

- ♦ Instantáneamente soluble, Softan® Sweetness está listo para usarse. Disolver en 10 veces su peso de vino y añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización, añadiéndose antes de la última etapa de filtración. Softan® Sweetness se utiliza durante la crianza. Se recomienda añadirlo precozmente.

- ♦ **Dosis de empleo:** *Vinos blancos y rosados:* 1 a 3 g/hL. *Vinos tintos:* 10 a 40 g/hL.

La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos. Refiérase al consejo de su enólogo para cumplir con el Codex Enológico (OIV).

Impacto en los criterios de filtración: Softan® Sweetness contiene coloides protectores que pueden tener un impacto en la filtración. Esta influencia disminuye con el tiempo y se vuelve insignificante después de algunas semanas.

Lamothe-Abiet propone muestras monodosis para realizar pruebas en botella y determinar fácilmente las dosis de tratamiento.

Dosis máximas legales (Reglamentación UE): 60 g/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- ♦ **Aspecto & color:** granulado marrón

COMPOSICIÓN

- ♦ **Humedad:** < 10 %
- ♦ **Cenizas:** < 4,5 %
- ♦ **Concentración de goma arábiga:** 0,5 g/g

LÍMITES

- ♦ **Plomo:** < 5 mg/kg
- ♦ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ♦ **Arsénico:** < 3 mg/kg
- ♦ **Hierro:** < 50 mg/kg
- ♦ **Materias insolubles (agua):** < 2 %



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ♦ Bolsa de 1 kg (cartón de 10 kg).
- ♦ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/03-02-2025. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM