

TANINO



Softan® Vinification

Softan® Vinification participa a la estabilización del color de los vinos tintos y rosados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Preparación a base de taninos catequinos ligados a polisacáridos de origen vegetal.
- ◆ **Interés enológico:** Softan® Vinification es una **preparación única** que combina un tanino similar a los taninos de uva con polisacáridos de origen vegetal. La fracción tánica tiene un contenido particularmente alto de catequina y la fracción polisacárida contribuye a la estabilidad de la materia colorante.

Softan® Vinificación permite crear un vínculo más estable con los antocianos y así **estabilizar el color a través de su estructura molecular**.

Se recomienda especialmente para las cosechas con un bajo potencial tánico (ligado a la variedad de uva o a una maduración incompleta) que puede provocar una disminución temprana del color durante la crianza.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Instantáneamente soluble, Softan® Vinification está listo para usarse. Disolver en 10 veces su peso de mosto o de vino y añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización. Añadir antes de la última etapa de filtración. Se utiliza como segundo aporte durante la fermentación alcohólica, tras una pérdida de 30 puntos de densidad (utilizar Pro Tanin R® como primer aporte para proteger los taninos de la uva y la materia colorante por precipitación con las proteínas). También se puede utilizar al momento del descube, durante un remontage.

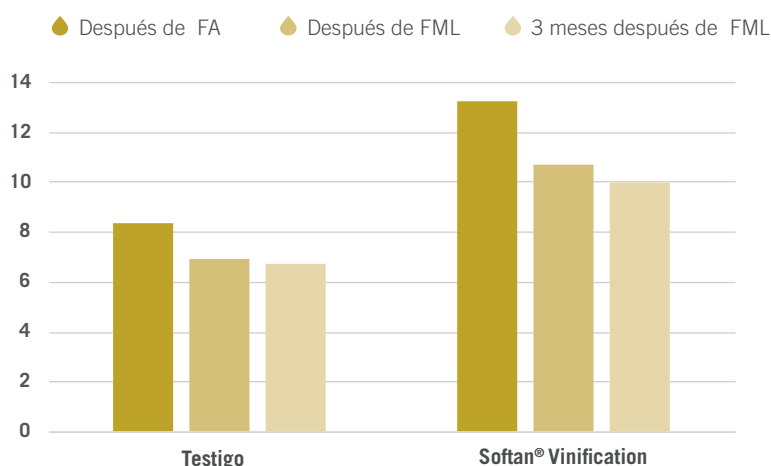
- ◆ **Dosis de empleo:** *Vinos tintos:* 10 a 60 g/hL. *Vins rosados:* 2 a 10 g/hL. La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos. Refiérase al consejo de su enólogo para cumplir con el Codex Enológico (OIV). **Dosis máximas legales (Reglamentación UE):** 60 g/hL.



RESULTADOS DEL ENSAYO

1. INTENSIDAD DEL COLOR A LO LARGO DEL TIEMPO

Burdeos, Cabernet Sauvignon, 2019





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Granulado marrón

COMPOSICIÓN

- **Humedad:** < 10 %
- **Cenizas:** < 4,5 %
- **Concentración de goma arábica:** 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) y bolsa de 5 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