

TANINO



Vinitan® Advance

Preparación de taninos puros de uva. Participa a la estabilización del color y regula los fenómenos de oxidoreducción.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ♦ **Formulación:** tanins puros de uva, pobre en ácidos fenoles. Contiene **sulfitos**.
- ♦ **Interés enológico:** Vinitan® Advance es un tanino puro de uva producido según nuestros criterios estrictos de pureza y calidad. Es un tanino ideal para los **vinos tintos de guarda**.

Gracias a su capacidad para reaccionar con las proteínas, contribuye a inhibir la actividad de la lacasa (antioxidasa) y facilita la clarificación.

En razón de su origen, Vinitan® Advance permite la **estabilización duradera del color** y **protege contra la pérdida precoz de color** en los vinos (estabilización tanino-antocianina). Cuando se utiliza al principio de la crianza **protege al vino contra la oxidación**.



MODO DE EMPLEO

- ♦ Instantáneamente soluble, Vinitan® Advance está listo para usarse. Disolver en 10 veces su peso en vino e incorporar al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización. Se emplea en los vinos tintos de guarda, durante la crianza o poco antes del embotellado.
- ♦ **Dosis de empleo:** *Durante la vinificación o el descube:* 5 a 30 g/hL. *Durante la crianza:* 2 a 10 g/hL.
La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos. Consulte a su enólogo para asegurarse de que se respeta el Codex Enológico (OIV).
Lamothe-Abiet le propone muestras en monodosis para realizar ensayos en botellas y determinar fácilmente la dosis de tratamiento.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

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

QUÍMICAS

- ♦ **Fenoles totales:** > 65 %
- ♦ **Humedad:** < 10 %
- ♦ **Cenizas:** < 4 %
- ♦ **SO₂:** > 10 ppm

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 500 g (caja de 5 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/16-04-2025. 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