

TANNINI



Vinitan® Advance

Vinitan® Advance è ideale per affinare la struttura e la lunghezza in bocca dei vini. Permette di stabilizzare il colore e protegge i vini dall'ossidazione.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Tannini d'uva puri, a basso contenuto di acidi fenolici. Contiene solfiti.
- ◆ **Interesse enologico:** Vinitan® Advance è un tannino d'uva puro, prodotto secondo i nostri rigorosi criteri di purezza e di qualità. Sarà il tannino ideale per i **vini rossi da affinamento**.

Grazie alla sua origine, Vinitan® Advance permette di stabilizzare il colore in modo durevole e protegge dal precoce calo di colore dei vini (stabilizzazione tannino-antociani). Il suo utilizzo dall'inizio dell'affinamento permette di **proteggere dall'ossidazione**.

Utilizzato nel corso dell'affinamento o poco prima dell'imbottigliamento, Vinitan® Advance rafforza la struttura, l'equilibrio dei vini e la tenuta durante l'affinamento in bottiglia.



ISTRUZIONI PER L'USO

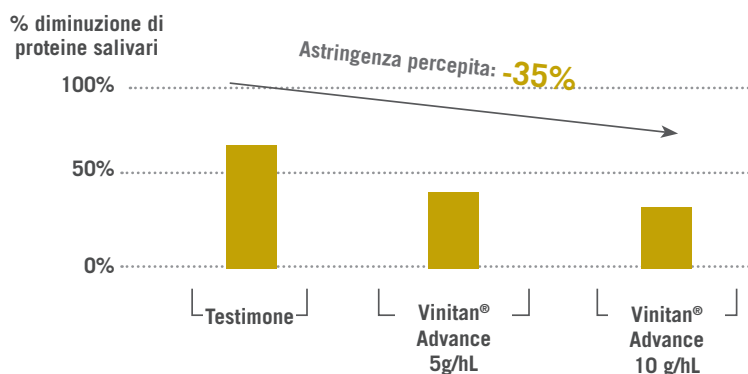
- ◆ Istantaneamente solubile, Vinitan® Advance è pronto all'uso. Sciogliere in 10 volte il suo peso di vino o d'acqua, e incorporare alla massa durante un rimontaggio o un travaso, al fine di ottenere una perfetta omogeneizzazione. Si usa su vini rossi, durante l'affinamento o poco prima dell'imbottigliamento.
- ◆ **Dosi:** *Aggiunta durante la vinificazione o alla svinatura:* da 5 a 30 g/hL. *Aggiunta durante l'affinamento:* da 2 a 10 g/hL. La dose di impiego dei tannini dipende dal tipo di vino e dall'obiettivo enologico che si vuole raggiungere. Chiedere consiglio al proprio enologo per rispettare il Codex Enologico (OIV). Lamothe-Abiet mette a disposizione dei campioni monodose per bottiglie per semplificare la determinazione delle dosi di trattamento.



RISULTATI DI PROVE

1. MISURA DELL'ASTRINGENZA DI UN VINO DOPO IL TRATTAMENTO

Affinamento • vino rosso, Pomerol • aggiunta di dosi crescenti di Vinitan® Advance
Misura di SPI (saliva protein index), 1 mese dopo l'aggiunta



Risultati: Diminuzione dell'astringenza percepita alla degustazione e miglioramento del volume e della struttura in bocca.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granuli marrone

CHIMICHE

- **Fenoli totali:** > 65 %
- **Umidità :** < 10 %
- **Ceneri:** < 4 %
- **SO₂:** > 10 ppm

LIMITI

- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Ferro:** < 50 mg/kg
- **Sostanze insolubili (acqua):** < 2 %



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 500 g (cartoni da 5 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.



GD/16-04-2025. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

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