



TANNINO WRV TOAST

Tannino di Castagno e Quebracho purificati

1- ORIGINE

Il *TANNINO WRV TOAST* è ottenuto dal legno di Castagno (*Castanea sativa*) e Quebracho (*Shinopsis lorentzii*) tramite una serie di estrazioni e purificazioni successive.

2- PRODUZIONE

Per la frazione del Castagno i tronchi sono lavorati per l'eliminazione dei rami e delle foglie, quindi sono scortecciati, lavati per eliminare eventuali impurezze, infine macinati. Il legno è quindi estratto con acqua purificata surriscaldata in pressione. Dopo il recupero dell'acqua, l'intermedio è sottoposto a numerosi step di purificazione e filtrazione a differenti concentrazioni, al fine di isolare solo la frazione di polifenoli più pregiata. Il liquido è quindi atomizzato in impianti specifici.

Per la frazione di Quebracho L'estrazione avviene dapprima in acqua, poi l'intermedio essiccato viene purificato in etanolo, filtrato e nuovamente essiccato.

I processi permettono di ottenere tannini di estrema purezza, facilmente solubili, nei quali sono rimossi sia i polifenoli a basso peso molecolare, che residui zuccherini potenzialmente responsabili di aromi sgraditi.

3- PRESTAZIONI

Il *TANNINO WRV TOAST* è un tannino che coniuga le prestazioni dei polifenoli gallo-ellagici efficaci nella protezione del colore, con quelle dei polifenoli condensati, responsabili della complessazione degli antociani. Le sue caratteristiche principali sono:

- Precipitare le proteine in soluzione;
- Disattivare gli enzimi ossidanti, in particolare la tirosinasi e la laccasi;
- Controllo dello sviluppo batterico;
- Tamponare il potenziale ossidoriduttivo del mosto e del vino, stabilizzandolo in un range ottimale per la fermentazione e l'invecchiamento;
- Proteggere il colore ed il bouquet naturali del vino;
- Stabilizzare il colore mediante il controllo dei radicali e la formazione di ponti etanale.

E' un sistema completamente naturale ed efficiente per completare l'azione della SO₂, evitando i problemi legati ad un suo dosaggio carente od eccessivo.

4- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

La quantità da aggiungere è di circa 5-25 g/hl. Maggiori dosaggi sono consigliabili in caso di:

- Bassa quantità di bisolfito,
- Cattiva salute dell'uva, in particolare quando attaccata da Botrytis,
- Breve macerazione, o in tutti i casi di carenza di polifenoli,
- Vini destinati all'invecchiamento,
- Difficoltà di stabilizzazione di colore

In tutti i casi, l'aggiunta dei tannini dovrà avvenire 4 ore prima o dopo il dosaggio degli enzimi, in modo da prevenire eventuali interferenze

Si consiglia di predisperdere il prodotto in 5 parti di acqua calda, o meglio in vino, prima dell'aggiunta nella massa.

5-CONFEZIONAMENTO

Il *TANNINO WRV TOAST* ha una *self life* minima di 5 anni se conservato nella confezione originale.

In polvere l'imballo è in scatole da 25 Kg oppure in sacchetti da 1 Kg.