

**TANNINO C EB****1- BOTANICA**

È estratto dal legno del castagno domestico (*Castanea sativa*), una fagacea molto comune in Europa, particolarmente in Italia e Francia. Per la produzione viene utilizzata solo una selezione di alcuni tronchi di alberi vecchi, in genere 50-75 anni, opportunamente stagionati.

**2- COMPOSIZIONE CHIMICA**

È composto principalmente da complessi esteri dell'acido Gallico, Digallico ed ellagico con diversi carboidrati. La loro struttura è molto complicata ed il peso molecolare medio è compreso fra 900 e 1250. Uno dei principali composti è la Castalgina.

**3- PROCESSO**

I tronchi vengono lavorati per l'eliminazione dei rami e delle foglie, quindi vengono scortecciati e lavati per eliminare eventuali impurezze ed infine macinati. Il legno viene quindi estratto con acqua purificata surriscaldata in pressione.

Dopo il recupero dell'acqua, l'intermedio è sottoposto a numerosi *step* di purificazione e filtrazione con differenti concentrazioni al fine di isolare solo la frazione di polifenoli più pregiata. Il liquido è quindi atomizzato in impianti specifici.

L'intero processo è sottoposto a rigidi controlli di igiene, sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Ogni lotto di materia prima, intermedio e prodotto finale è interamente analizzato con metodi analitici sviluppati seguendo standard ISO 9000.

**4- CARATTERISTICHE**

Contenuto tannico	77,00%
Umidità	6,00%
Ceneri	1,80%
Test di solubilità	Passa in acqua
PH 10%	3,6

### 5-APPLICAZIONI

È il tannino maggiormente utilizzato al mondo in enologia. Le sue caratteristiche principali sono:

- Precipitazione delle proteine in soluzione;
- Disattivazione degli 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;
- Controllo dello sviluppo batterico.

È un sistema completamente naturale ed efficiente per completare l'azione della SO<sub>2</sub> e per ridurre il quantitativo. È particolarmente utile con uve bottrizzate, in questo caso si consiglia il dosaggio addirittura prima della pigiatura.

### 6-DOSAGGIO

La quantità da aggiungere è di 5-30 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.

**Il nostro servizio Commerciale è a Vostra disposizione per notizie tecniche più specifiche.**