



TANNINO QS-SOL EB

1- BOTANICA

Viene estratto dal legno del Quebracho, *Schinopsis lorenzii*, un albero della famiglia delle Anacardiacee, che cresce in Sud America.

2- COMPOSIZIONE CHIMICA

È un tannino condensato, formato dalla polimerizzazione della Probietinidina. Il peso molecolare medio è intorno a 4000. Uno dei principali composti è la Probietinidina.

3- PROCESSO

I tronchi vengono selezionati, lavati per l'eliminazione delle impurità, spaccati per isolarne il cuore, macinati e infine estratti utilizzando solo acqua purificata in pressione.

Il liquido ottenuto subisce diversi step di concentrazione e di filtrazione, e viene quindi atomizzato in un impianto specifico. La polvere così ottenuta viene nuovamente estratta con una particolare miscela di solventi non tossici, come etanolo, acqua e acetato di etile. Dopo il recupero del solvente, l'intermedio è sottoposto a numerosi step di purificazione, in maniera da isolare solo le frazioni più pure dei polifenoli. Il liquido è quindi atomizzato in impianti specifici.

Questo particolare metodo di estrazione è unico al mondo nel suo genere.

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

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

4- CARATTERISTICHE

Contenuto tannico	92,00%
Umidità	6,00%
Colore	14 unità Gardner
Ceneri	1,00%
Test di solubilità	Passa sia in acqua sia in alcol

5-APPLICAZIONI

È utilizzato come stabilizzatore degli antociani in soluzione.

All'inizio della macerazione, fra i primi composti ad essere estratti vi sono gli enzimi ossidanti, quali la tirosinasi e la laccasi, se presente. Subito dopo comincia l'estrazione degli antociani e, molto dopo, quella dei tannini. Nei primi giorni si ha così la presenza dell'agente ossidante (ossigeno), del substrato (antociani) e del catalizzatore (enzima). In questo momento cominciano tutti i processi ossidativi, diretti, catalizzati, radicalici, che porteranno sia alla perdita dell'intensità colorante, sia alla progressiva polimerizzazione con conseguente precipitazione degli antociani, che può manifestarsi anche molto tempo dopo.

Il tannino QS-SOL EB esplica diverse azioni :

- Disattiva gli enzimi, quando presente in quantità sufficiente. Tale disattivazione è definitiva, non si avranno cioè, come nel caso dell' SO₂, riprese dell' attività dell' enzima in caso di ossigenazione del vino.
- Anche se presente in quantità modesta, il tannino è un substrato migliore degli antociani per l'ossidazione enzimatica. Per cui, anche nel caso di una quantità tale da non disattivare completamente l'enzima, il tannino sarà attaccato per primo, consumando l'ossigeno e preservando gli altri composti colorati.
- Reagisce direttamente con l'ossigeno, regolando il potenziale ossidoriduttivo del vino.
- Reagisce con gli antociani, sia in maniera diretta, radicalica o ionica, che per mezzo dell' acetaldeide, sempre presente in tracce nel vino. In questo modo, interrompe la reazione di polimerizzazione, e la successiva precipitazione.

5-INFORMAZIONI GENERALI

Per il dosaggio dei tannini, è consigliabile preparare una soluzione al 20-30% sciogliendo la polvere in acqua a 40-50 °C (e non viceversa) sotto vigorosa agitazione.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente per qualche ora ed eventualmente agitare ancora. Dopodichè aggiungere la soluzione così preparata al vino sotto agitazione.

In generale è opportuno, prima di filtrare il vino, aspettare almeno 2-3 giorni dopo il dosaggio, in modo da lasciare il tempo al tannino di reagire con le proteine presenti.

Evitare il contatto del tannino in soluzione con recipienti in ferro, specialmente se arrugginiti.

In caso di contatto il tannino forma un precipitato nero insolubile che, anche se innocuo, ne compromette le caratteristiche. Per la manipolazione, si consigliano quindi contenitori in acciaio inox, plastica, ceramica, vetro, legno ecc.

6- DOSAGGIO

La quantità da utilizzare è circa 5-20 g/hl da aggiungere 2-3 giorni dopo l'inizio della macerazione, oppure prima e durante l'invecchiamento, per prevenire perdite di colore.

È altresì possibile aggiungere questo tannino qualche giorno prima dell'imbottigliamento, per impedire danni dovuti all'ossigenazione durante le operazioni di travaso.

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

