TANNINO T-80

1- BOTANICA

Viene estratto da una miscela di bacelli della caesalpina spinosa (Tara), una leguminosa proveniente dal Sud America.

2- COMPOSIZIONE CHIMICA

È composto da esteri dell'acido Gallico o Digallico con Glucosio. Il peso molecolare medio è compreso fra 1100 e 1400.

3- PROCESSO

La materia prima è estratta utilizzando una particolare miscela di solventi non tossici.
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.
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 gli standard ISO 9000.

4- CARATTERISTICHE

Contenuto tannico	9 2%.
Umidità	6%.
Colore	10 unità Gardner
Ceneri	0,20%
Test di solubilità	passa sia in acqua sia in alcol

5-APPLICAZIONI

Reagisce in maniera efficiente con le proteine, è un antiossidante selettivo ed efficace.
È un sistema naturale e pratico per la stabilizzazione dei vini e per la riduzione dell'impiego di anidride solforosa.
L'impiego maggiore è nella fase prefermentativa dei vini, in particolare per quelli bianchi.
Consente una consistente riduzione del bisolfito da aggiungere per mantenere un adeguato livello di

anidride solforosa libera.

In questo modo, limitando la composizione dell' SO2 con i composti del mosto in fermentazione, si esalta il bouquet e si ottengono risultati organolettici piu' interessanti.

Il meccanismo di azione si esplica in diversi livelli.

E' un riducente efficace dell'anidride solforosa ma, al contrario di questa, ostacola la formazione di odori e sapori di ridotto.

La sua azione è sinergica a quella della SO2, la completa e la esalta.

Garantisce una rapida diminuzione dell'ossigeno libero, senza però farlo scendere sotto i livelli ottimali per la fermentazione. Il tannino agisce infatti come tampone redox, evitando sia ambienti ossidanti che riducenti. Complessa tutte le proteine, in particolare reagisce con gli enzimi ossidanti presenti nell'uva (tirosinasi) o nelle muffe (laccasi) disattivandoli.

Se il tenore di tannino è sufficiente, questi enzimi verranno disattivati definitivamente, cioè non vi sarà più alcuna ripresa della loro attività nel tempo.

Anche se la concentrazione di tannino fosse bassa, questi enzimi attaccheranno prima questo di altri polifenoli, che quindi risulteranno comunque protetti.

Tutti i tannini sono batteriostatici selettivi, evitano quindi lo sviluppo dei principali batteri dannosi. Tuttavia, anche a dosi 5 volte superiori a quelle consigliate, non sono state registrate interazioni con fermentazione malolattica.

L'uso consigliato è all'inizio della fermentazione, appena dopo la pigiatura delle uve.

Pur non essendosi mai notate interazioni fra enzimi pectolitici e tannini, è consigliabile dosare questi ultimi a distanza di 4-6 ore dagli enzimi.

In nessun caso mescolare soluzioni concentrate di tannini e di enzimi, di qualsiasi natura.

Un altro uso del T80 è in combinazione con l' SO2 prima dell'imbottigliamento.

Pur riducendo i livelli di ossigeno disciolto, previene infatti la formazione di ambienti riducenti e quindi del gusto di ridotto in bottiglia. In questo caso la dose da aggiungere è di 2-5 g/hl.

5-INFORMAZIONI GENERALI

Per il dosaggio dei tannini, è consigliabile preparare un 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. Dopodiché 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 arrugginito.

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

Le dosi da aggiungere sono di 5-20 g/hl ricordandosi di diminuire l'aggiunta di bisolfito.
In caso di cattiva salute delle uve, è possibile arrivare a 30-35 g/hl. Il sapore astringente che si noterà all'inizio verrà attenuato nel corso dell'evoluzione naturale del tannino durante la fermentazione, arrivando a sparire quasi completamente nel vino finito.
In nessun caso mescolare soluzioni concentrate di tannini e di enzimi, di qualsiasi natura.

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