



## TANNINO TFT PREMIUM

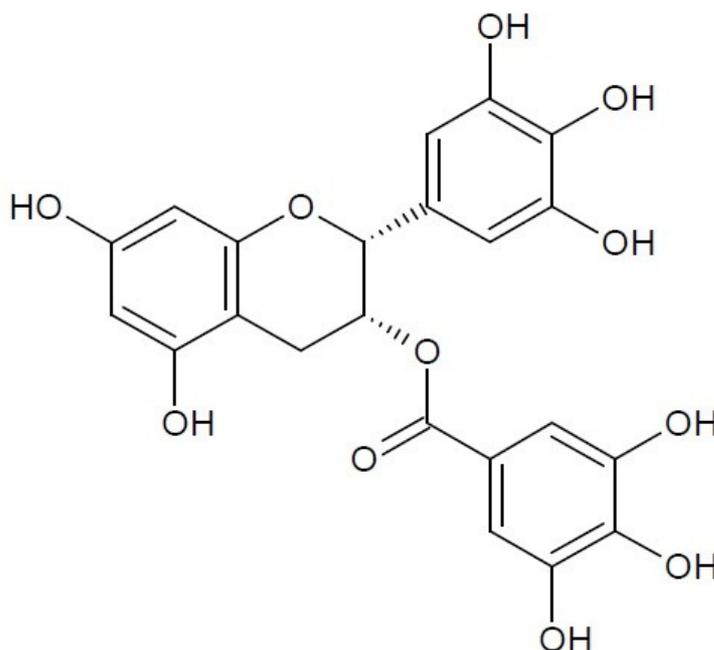
Tannino estratto da foglie di the verde

### Origine :

Il **Tannino TFT PREMIUM** distribuito dalla EB srl è ottenuto dall'estrazione e successiva purificazione delle foglie di the verde.

### Caratteristiche :

Il **Tannino TFT PREMIUM** chimicamente è composto da polifenoli proantocianidinici a bassissimo peso molecolare variamente esterificati con acido gallico. Uno dei composti caratteristici è:



Epigallocatechingallato (EGCG)

Questo tannino unisce quindi le proprietà antiradicaliche dei tannini proantocianidinici (come i tannini di buccia e di vinaccioli) con un marcato effetto antiossidante e stabilizzante (come i tannini di galla e di tara) trovando nel panorama dell'enologia moderna ampie possibilità di impiego, unendo versatilità ed efficacia. Per questi motivi, il **Tannino TFT PREMIUM** è uno dei tannini che ha trovato maggior successo negli ultimi anni in numerose e differenti applicazioni.

### Produzione :

La prima estrazione avviene in acqua tiepida, per eliminare la clorofilla e le sostanze resinose. Questa operazione deve essere estremamente delicata, per non idrolizzare il tannino e diminuirne le performance.

Dopo la filtrazione e la concentrazione, il liquido viene purificato con una miscela di acqua ed alcol a freddo, in modo da separare il tannino dai residui salini e zuccherini.

La purificazione finale in alcol concentrato opera una severa selezione dei pesi molecolari dei polifenoli, concentrando quelli che presentano maggiore reattività.

Il prodotto finale è concentrato con aggiunta d'acqua per eliminare i residui di alcol ed infine atomizzato in impianti specifici.

### Applicazioni:

#### Vini rossi:

I tannini condensati sono normalmente utilizzati nella stabilizzazione del colore nei vini rossi, dalle prime fasi di fermentazione, in svinatura ed in affinamento. Il basso peso molecolare del **Tannino TFT PREMIUM** unito alle caratteristiche antiossidanti lo rendono particolarmente adatto ai vini rossi con antociani particolarmente instabili, ovvero nei casi di uve con maturazione polifenolica eccessiva, dove anche i tannini di uva mostrano limiti.

Quando gli antociani di partenza nelle uve sono già di peso molecolare elevato, la combinazione con tannini a loro volta molto grandi, potrebbe portare alla formazione di copolimeri di tali dimensioni da risultare poco solubili. In questi casi l'enologo dovrebbe prestare grande attenzione al tipo di tannino che usa, per evitare l'instabilizzazione del colore.

Il **Tannino TFT PREMIUM** stabilizza il colore sia direttamente, con la formazione di copolimeri stabili, che indirettamente, per le sue proprietà antiradicaliche che impediscono la formazione di complessi di antociani instabili.

Questo effetto è evidente sia nell'uso in fermentazione che in affinamento/microsossigenazione.

#### Vini bianchi/rosati:

In genere l'uso di tannini proantocianidinici su vini bianchi richiede particolari cautele. Il motivo risiede nella possibile formazione di molecole di colore bruno in presenza di ossigeno e/o radicali liberi. Il tannino TFT possiede caratteristiche uniche in questo senso: non solo non porta a modifiche del colore, ma grazie al suo eccezionale potere antiossidante previene l'imbrunimento. L'impiego del Tannino TFT prima dell'imbottigliamento permette di esaltare sentori fruttati e floreali che nel corso della vinificazione si sono attenuati. Essendo un potente antiossidante, permette di 'spostare' i radicali reattivi che hanno attaccato i composti terpenici, liberando aromi primari nascosti nel corso della fermentazione ed affinamento. L'effetto è un marcato recupero della freschezza e degli aromi primari tipici di ciascun vitigno, oltre che un deciso 'allungamento' del gusto ed un miglioramento della struttura.

E' altresì possibile l'impiego nelle prime fasi della fermentazione per ridurre la necessità di SO<sub>2</sub>

### Uso e Dosi :

#### Vini rossi:

Si suggerisce il dosaggio in fermentazione nei vini rossi solo dopo l'impiego di tannini gallici od ellagici, in modo da evitare la precipitazione del **Tannino TFT PREMIUM** ad opera delle proteine instabili del mosto. L'efficacia di questo tannino è evidente nelle uve con antociani particolarmente difficili da stabilizzare,. Le quantità da utilizzare in fermentazione variano da 5 a 20 g/hl, a seconda della concentrazione degli antociani. In microsossigenazione si suggerisce l'aggiunta di 5-10 g/hl prima dell'inizio del processo.

### **Vini bianchi:**

In fermentazione dosare 5-10 g/hl già nel primo giorno. Si suggerisce altresì di verificare l' SO2 libera, in quanto normalmente è possibile una sua riduzione fino al 25-30%.

Successivamente è possibile aggiungere 1-3 g/hl dopo la chiarifica e/o prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di predisporre il prodotto in 4 parti di acqua tiepida (35-40°C), o meglio in vino, prima dell'aggiunta nella massa.

### **Proprietà Nutrizionali ed effetti positivi sulla salute :**

Il **tannino TFT PREMIUM** è di estrema purezza, paragonabile al grado farmaceutico e particolarmente ricco in EGCG (circa il 70%).

Al di là delle applicazioni enologiche, l'epigallocatechingallato è un composto ben noto per le sue proprietà antiossidanti ed anticancerogene.

Molto sinteticamente è stata provata la sua attività nel trattamento delle infezioni da HIV(1) e nella loro prevenzione(2) e contro l'insorgenza ed il trattamento di numerosi tipi di cancro: della pelle(3), della prostata(4), del cervello(5), della cervicale(6) e della vescica (7).

Lo scopo di questa scheda è di illustrare le applicazioni enologiche di questo tannino. Il nostro servizio tecnico è a disposizione nel caso si desideri approfondire le proprietà nutraceutiche del tannino TFT

### **Stabilità e Confezionamento :**

Il **Tannino TFT PREMIUM** 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

E' anche disponibile la versione granulata, solubile

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