

QUEBRANTAN

Tanino de disolución instantánea procedente de quebracho.

CARACTERÍSTICAS :

Todos los vegetales contienen cantidades más o menos importantes de compuestos fenólicos. Los taninos representan generalmente la parte principal del extracto polifenólico total.

Los taninos industriales son extraídos a partir de un gran número de especies vegetales y tienen por origen, las partes leñosas de los frutos, o las cortezas y/o corazón del árbol.

En enología, los taninos son utilizados para la clarificación de los vinos y también para mejorar los caracteres gustativos de los vinos después de un cultivo de algunos meses en cuba. Actualmente estas preparaciones representan un rol importante en la industria de productos enológicos y de las actividades vinícolas.

Las propiedades gustativas de los taninos representan uno de sus principales características. Cada variedad de tanino confiere a los vinos características gustativas diferentes con el común denominador de la astringencia según la naturaleza del tanino.

APLICACIONES ENOLÓGICAS :

- Conferimiento de características gustativas específicas reagrupadas.
- Capacidad de formar complejos con las proteínas, participan entonces en la protección de los tejidos con respecto a las agresiones microbiológicas.
- A su poder antiradicalario y su capacidad de consumir el oxígeno disuelto; en este caso estos productos tienen propiedades antioxidantes interesantes en el dominio farmacológico y también agroalimenticio.

APLICACIÓN :

- Quebrantan está formulado para realzar el color rojo y reducir el amarronamiento en los vinos tintos. En su desarrollo se tuvieron en cuenta las características gustativas y olfativas de estos taninos en cuanto a conceder a los vinos la astringencia típica obtenible solo en el añejamiento en cubas de roble (Boisage).
- Como auxiliar de clarificado, facilita la precipitación de las proteínas solubles, obteniendo de esta manera vinos altamente translúcidos tanto en tintos como en blancos de alta calidad.
- Quebrantan es un excelente auxiliar como absorbente de anhídrido sulfuroso y tioles producidos por éste durante la fermentación, lo cual se logra mediante una adecuada activación de su espectro molecular.

DOSIS DE EMPLEO :

Mejorar estructura - 10>20 gr/hl

Protección de la materia colorante - 20>40 gr/hl

Tratamiento de vendimia alterada - 30>80 gr/hl

PRESENTACIÓN :

Bolsa por 25 kgs.