Oenolab SRL

Calle 13 S/N - Mza K - Lote 3
Parque Industrial y Minero Eje Norte
C.P5539 - El Resguardo - Las Heras
Mendoza - Argentina
contacto@oenolab.com.ar

TAN UP

APLICACIÓN:

TAN UP es un concepto innovativo para mejorar vinos donde el color y/o la estructura y/o el volumen no están dentro de los parámetros aceptables.

DESCRIPCIÓN Y USOS:

TAN UP es un producto testeado por la Universidad de Bordeaux, Francia y por consultores claves de diferentes vinos, regiones y vendimias. Este agente mejorador único es el producto adecuado para usar cuando el vino carece de carácter aromático, estructura bien balanceada y una eficiente terminación.

¿Otro nuevo producto?

Se ha comparado TAN UP con la mayoría de las formulaciones existentes en el mercado. En todos los casos, fue calificado por un panel independiente con mejores resultados y mejores costos.

¿Entonces, cuál es la innovación?

Se ha trabajado en la selección de los proceso de prosecución de taninos de origen francés, dándole ese aroma natural del roble y las funcionalidades clave de la polimerización seleccionada y permitiendo agregar cierto aporte para suavizar las estructuras verdes duras mientras protege al mismo tiempo el color existente del vino y aumenta su resistencia a la oxidación.

En tándem con este primer ingrediente, se ha trabajado con expertos en levaduras inactivas para obtener fracciones que agreguen volumen al vino y también le den una terminación más larga y redonda en boca.

TAN UP le ofrece el balance perfecto de estos componentes claves para obtener vinos tintos frutados con la estructura adecuada y final adecuado en boca.

¿Cuándo usar TAN UP?

Los vinos considerados fuera de los rangos aceptables como por ejemplo: todos los vinos que provienen de uvas pobres o debido a condiciones de procesos severos deberán recibir el tratamiento de TAN UP.

Los vinos tratados pueden ser probados el mismo día que reciben el tratamiento, sin embargo se recomienda esperar 48 horas para tal fin.

En algunos casos, la cata de vinos de niveles medios /bajos son mejorados tan ampliamente que pueden ser vendidos a precios de Premium.

Oenolab SRL

Calle 13 S/N - Mza K - Lote 3
Parque Industrial y Minero Eje Norte
C.P5539 - El Resguardo - Las Heras
Mendoza - Argentina
contacto@oenolab.com.ar

TAN UP

DOSIS:

Se recomienda el uso de TAN UP en una dosis de entre 5 a 20 g/hl. La dosis, y por consiguiente el costo del tratamiento, pueden ser optimizados a través de catas directas de vino en diferentes concentraciones.

EFECTOS TAN UP :

Están dirigidos a aquellos vinos cuyo balance se considera alejado del objetivo ya sea por ser vinos tintos demasiado tánicos, demasiado alcohólicos y/o demasiado fluidos y/ o por falta de fruta etc.
Para vinos blancos y rosados, sea porque son demasiado ácidos, cortos en el paladar, no muy vívidos, ni lo suficientemente complejos, etc.

La particularidad es encontrar la dosis justa para el efecto justo teniendo en cuenta asimismo el costo del tratamiento. Para lo cual proponemos un protocolo de prueba que permite a los vinos beneficiarse rápidamente con la incidencia de Tan Up.

PROTOCOLO TAN UP :

Pese 1 g de Tan Up y dilúyalo en 50 ml de agua (idealmente en el vino a tratar). Al hacerlo, obtendrá una solución de Tan Up del 2%. Agítelo, idealmente con un agitador magnético. A través de una pipeta incorpore el volumen de la solución de Tan Up al vino tratado. Cierre la botella y diluya cuidadosamente

Solución TAN UP Volumen en ml	1.9	3.8	5.6	7.5	9.4
Cantidad en g/hl	5	10	15	20	25

La cata comparativa (testigo, vinos tratados en varias dosis) se realizará luego de las 24 horas de contacto, pero se recomienda esperar al menos 5 días. Idealmente aconsejamos la cata a ciegas. Solicite recomendaciones a nuestro servicio técnico.