



Solutions for wine making

Softan V

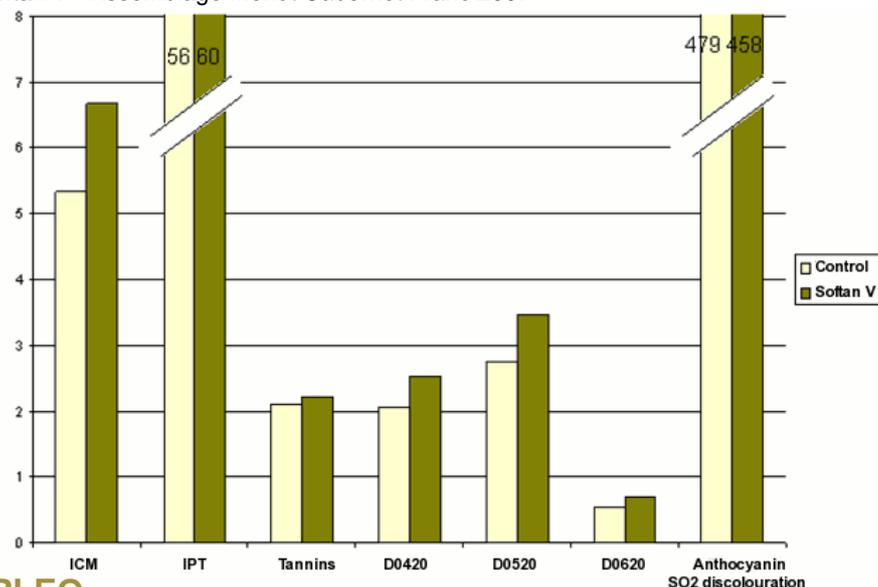
Taninos naturales asociados a polisacáridos de origen vegetal.
Patente Julio 2007 n°07 55857

Softan V es un tanino de vinificación unido a polisacáridos destinado a la estabilización del color.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > **Softan V** tiene un contenido de catequina muy elevado.
- > **Softan V** contiene taninos similares a los taninos de la uva.
- > **Softan V** no contiene ácidos fenólicos de tipo ferúlico o p-cumárico susceptibles de formar etil fenoles.
- > **Softan V** permite crear más enlaces estables con los antocianos y estabilizar así el color a partir de su estructura molecular.
- > **Softan V** es mejor en degustación que los taninos de uva.

Figura 1 : Ensayos Softan V - Assemblage merlot Cabernet Franc 2007



DOSIS DE EMPLEO

> de 10 a 60 g/hL

MODO DE EMPLEO

> **Softan V** está listo para su uso. Será incorporado como segundo aporte o en el escurrido durante un remontado. (Se utiliza Protanin R como primer aporte para la protección de los taninos de uva y de la materia colorante por precipitación con las proteínas)

ENVASES

> Bolsa de 1kg en caja de 10kg y Bolsa de 5kg en caja de 10kg

CONSERVACIÓN

> Consérvese Softan V en su envase original cerrado al abrigo de la humedad.

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

