TANINO

Softan® Power

Softan® Power mejora la estabilidad del color, participa a la gestión del potencial redox y aporta una estructura suave.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** preparación a base de taninos proantocianídicos y elágicos ligados con polisacáridos de origen vegetal.
- **Interés enológico:** Softan® Power cuenta con los efectos de los taninos proantocianídicos seleccionados sin **añadir astringencia.** Contribuye a la estabilidad del color cuando se utiliza de forma precoz (descube), **mejora la estructura de todo tipo de vinos tintos** (afrutados o envejecidos en barrica), **protege los vinos contra la oxidación prematura** y mejora la **nitidez** y el **afrutado** de los vinos.

  Softan® Power reduce significativamente la astringencia de los vinos (a diferencia del tanino clásico).

MODO DE EMPLEO

- Instantanément soluble, Softan® Power está listo para usarse. Disolver en 10 veces su peso de vino y añadir al tanque durante un remontado o trasiego para obtener una perfecta homogeneización.

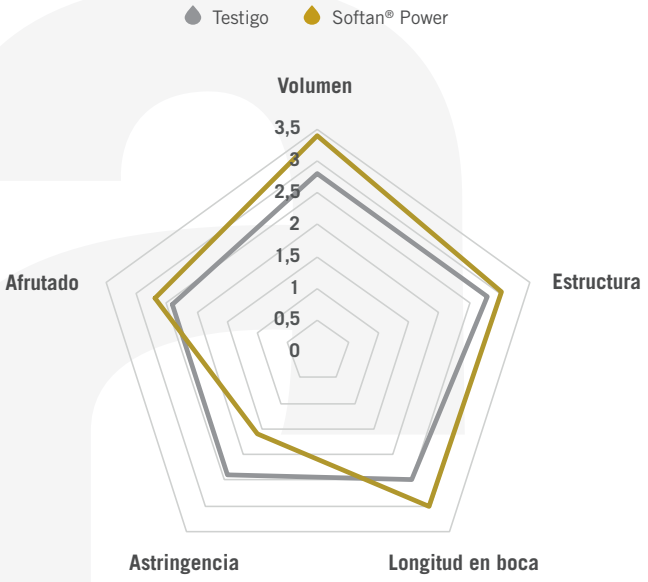
  Uso antes de la FML: para contribuir a la estabilización del color, o para preparar los vinos para la crianza (en barricas o con Sticks Œnobois®).

  Application al principio de la crianza: para proteger contra la oxidación y mantener el fruto fresco y la nitidez; para limitar la astringencia cuando se trata de vinos poco estructurados.

- **Dosis de empleo:** *Vinos tintos:* 10 a 40 g/hL.
  La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos.
  Refiérase al consejo de su enólogo para cumplir con el Codex Enológico (OIV).
  Lamothe-Abiet propone muestras monodosis para realizar pruebas en botella y determinar facilmente las dosis de tratamiento.

RESULTADOS DEL ENSAYO

1. RESULTADOS DE LA CATA, MERLOT



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** granulado marrón

QUÍMICAS

- **Taninos / polisacáridos:** 50 % / 50 %
- **Humedad:** < 10 %
- **Cenizas:** < 4 %

LÍMITES

- **Plomo**: < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Hierro**: < 50 mg/kg
- **Materias insolubles (agua)**: < 2 %

ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsa de 1 kg (cartón de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
  Respectar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/03-09-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM