

TANINO



# Softan® Vinification

Softan® Vinification participa a la estabilización del color de los vinos tintos y rosados.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Preparación a base de taninos catequinos ligados a polisacáridos de origen vegetal.
- ◆ **Interés enológico:** Softan® Vinification es una **preparación única** que combina un tanino similar a los taninos de uva con polisacáridos de origen vegetal. La fracción tánica tiene un contenido particularmente alto de catequina y la fracción polisacárida contribuye a la estabilidad de la materia colorante.

Softan® Vinificación permite crear un vínculo más estable con los antocianos y así **estabilizar el color a través de su estructura molecular**.

Se recomienda especialmente para las cosechas con un bajo potencial tánico (ligado a la variedad de uva o a una maduración incompleta) que puede provocar una disminución temprana del color durante la crianza.



## MODO DE EMPLEO

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

Se utiliza como segundo aporte durante la fermentación alcohólica, tras una pérdida de 30 puntos de densidad (utilizar Pro Tanin R® como primer aporte para proteger los taninos de la uva y la materia colorante por precipitación con las proteínas). También se puede utilizar al momento del descube, durante un remontage.

- ◆ **Dosis de empleo:** *Vinos tintos:* 10 a 60 g/hL. *Vins rosados:* 2 a 10 g/hL.

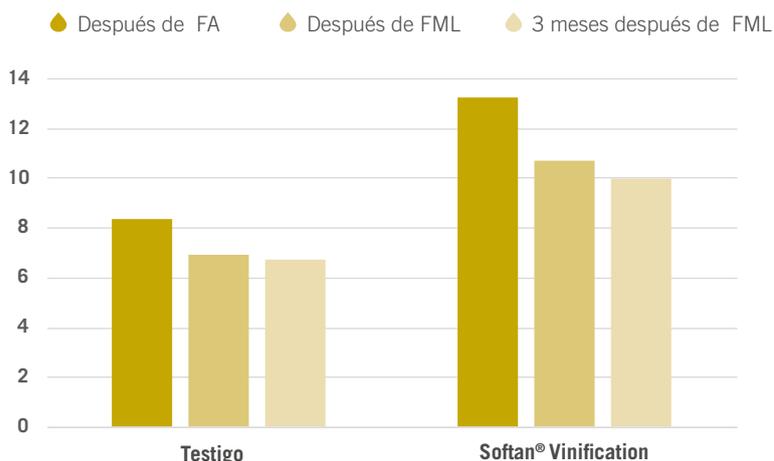
La dosis de empleo de los taninos depende de cada vino y de los imperativos enológicos requeridos. Refiérase al consejo de su enólogo para cumplir con el Codex Enológico (OIV).



## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. INTENSIDAD DEL COLOR A LO LARGO DEL TIEMPO

Burdeos, Cabernet Sauvignon, 2019





## ESPECIFICACIONES

---

### FÍSICAS

---

- **Aspecto & color:** Granulado marrón

### QUÍMICAS

---

- **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) y bolsa de 5 kg (cartón de 10 kg).
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/15-09-2021. 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](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)