

AFFINAMENTO DEI VINI ROSSI

I tannini ExperTi

Trattamento post fermentazione per garantire:

- Stabilità del colore
- Pulizia aromatica: prevenzione e cura sentori di ridotto
- Avviare un affinamento razionale che porterà a prodotti più eleganti



Prodotto	Composizione	Utilizzo, vantaggi, limiti
Fixtan SV Conf. da 1 kg: 42 €/kg	Miscela di tannini ellagici prevalentemente di rovere e tannini condensati	In svinatura o nelle prime fasi dell'affinamento. Abbina la forza antiossidante e strutturante dei tannini ellagici con le caratteristiche di reattività verso i polifenoli dell'uva tipica dei tannini condensati
Rovertan Conf. da 1 kg: 90 €/kg	Puro tannino di rovere francese sottoposto a leggera tostatura	In svinatura e durante tutte le fasi dell'affinamento. Aumenta la struttura del vino, regola il potenziale redox
Fixtan AF Conf. da 1 kg: 98 €/kg	50% rovere francese 50% tannino di vinacciolo estratto all'acqua	Durante tutte le fasi dell'affinamento. Rinforza la struttura polifenolica del vino donando reattività e struttura
Vinacciolo 100 Conf. da 500 g: 165 €/kg	Tannino di vinacciolo estratto solamente ad acqua	La frazione più reattiva (in quanto la meno polimerizzata) dei tannini di vinacciolo. Reagisce direttamente con i polifenoli del vino garantendo una veloce stabilizzazione del colore
Rovertan Toast Conf. da 1 kg: 186 €/kg	Tannino di rovere francese sottoposto a tostatura media+	Migliora la finezza aromatica del vino. Buona azione antiossidativa
Rovertan Plus Conf. da 500 g: 345 €/kg	Tannino di rovere francese sottoposta a tostatura lunga e a bassa temperatura	Eleganza e dolcezza al naso e in bocca
Expertan Perfect Conf. da 500 g: 350 €/kg	Tannino estratto da legno di quercia e tostato a fuoco	Finezza tannica. Esalta le caratteristiche varietali. Aumenta volume ed eleganza
Buccia 100 Conf. da 500 g: 280 €/kg	Puro tannino di buccia d'uva bianca	Migliora la struttura e la rotondità dei vini. Corregge la mancanza d'equilibrio dovuta a eccesso d'alcol o acidità



Polisaccaridi e Miglioratori biologici Esperti

Durante tutte le fasi dell'affinamento i polisaccaridi (mannoproteine del lievito) contribuiscono alla stabilità e alla rotondità del vino.

Prodotto	Composizione	Utilizzo, vantaggi, limiti
MP Colore Conf. da 1 kg: 28 €/kg Sacco da 10 kg: 26,50 €/kg	Lievito inattivato ricco di polisaccaridi	20 – 40 g/hl per migliorare la stabilità e la rotondità dei vini. Da aggiungere e mescolare in qualsiasi fase dell'affinamento
MP Elevage Conf. da 1 kg: 90 €/kg	Pareti cellulari di <i>Saccaromyces cerevisiae</i> che hanno subito trattamenti termici ed enzimatici.	5 – 20 g/hl Da aggiungere e mescolare in qualsiasi fase dell'affinamento. Liberano circa il 20% di mannoproteine nell'arco di 48 ore dalla loro aggiunta
MP Pure Barattolo da 250 g: 278 €/kg	Mannoproteine pure, 100% solubili	2 – 10 g/hl direttamente nel vino. Da aggiungere durante l'affinamento fino a 14 giorni prima dell'imbottigliamento. Verificare l'influenza sulla filtrabilità in caso di aggiunte nelle fasi finali

Enzimi

Prodotto	Composizione	Utilizzo, vantaggi, limiti
ExperZyme Beta Barattolo da 200 g: 228 €/kg	Betaglucanasi puro	2-5 g/hl Da aggiungere a fine fermentazione alcolica o sul vino in affinamento <ul style="list-style-type: none"> ❖ Accelera il rilascio di mannoproteine dalla feccia fine ❖ Libera il colore adsorbito nella feccia ❖ Scinde i glucani prodotti dalla Botritis
ExperZyme Liso Conf. da 500 g: 158 €/kg	Lisozima puro	10 – 30 g/hl Blocca l'attività dei batteri malolattici

Per maggiori informazioni e dettagli, potete contattare il nostro staff tecnico:

tebaldi@tebaldi.it - Tel: 0457675023

oppure il nostro referente per la vostra zona:

http://www.tebaldi.it/_img/organigrammaCommerciale.pdf

