



BODITAN SG

PRODUCTO GRANULADO A BASE DE TANINOS PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSICIÓN



Producto granulado obtenido por una mezcla de taninos elágicos, gálicos y catéquicos de acción sinérgica, formulado para el control del sistema redox, así como para conferir una mayor durabilidad.

CARACTERÍSTICAS



BODITAN SG nace de la plurianual experiencia de Enológica Vason en la aplicación de los taninos para la fase del afinamiento de los vinos. Se ha desarrollado para favorecer la estabilización del color de los vinos tintos, y también para el mantenimiento de la fracción fenólica y el cuerpo del vino, tanto para los vinos tintos como los blancos.

Las diferentes fracciones de taninos naturales presente desempeñan en sinergia algunas acciones fundamentales durante el afinamiento del vino, como la estabilización de la fracción colorante, la actividad desproteinizante, y la buena reactividad en relación al oxígeno. Los vinos tratados conservan su complejidad aromática varietal y un buen cuerpo.

La presencia de taninos de tipo elágicos de roble permite utilizar esta mezcla sin aportar al vino desequilibrios organolépticos; los compuestos de hidrólisis y transformación de la lignina contribuyen a la tutela de la estructura del vino. Posee actividad clarificante. BODITAN SG experimenta un particular tratamiento llamado "instantaneización" que lo hace prontamente soluble respetando sus preciosas calidades organolépticas.

APLICACIONES



BODITAN SG se utiliza en el tratamiento de los vinos tintos, rosados, blancos y de los destilados.

En el caso de los vinos se puede utilizar tanto en las primeras fases de elaboración como en el curso de sus acabados.

BODITAN SG se aplica en el tratamiento de los vinos blancos para favorecer la estabilización proteica, en cuanto permite disminuir las cantidades de bentonita que se añaden, salvaguardando la integridad del producto. Es óptimo como equilibrado regulador de redox en los espumosos.

BODITAN SG puede ser utilizado también en las fases finales de ensamblaje y tratamiento de vinos tintos y blancos, en ese caso es aconsejable el uso antes de la última filtración de abrillantado y sobre vinos proteicamente estables. En cualquier caso, se aconsejan pruebas preliminares de añadido de cantidades variables de taninos.

Para el uso de BODITAN SG atenerse a las normas de ley vigentes.



BODITAN SG

PRODUCTO GRANULADO A BASE DE TANINOS
PARA USO ENOLÓGICO



USO

BODITAN SG es soluble con facilidad en agua. Disolver cuidadosamente la cantidad necesaria de BODITAN SG en 10 partes de agua y después adicionar a la masa; no deben utilizarse objetos de metal y agua rica en caliza.

Se aconseja una adecuada micro-oxigenación de los productos tratados con BODITAN SG para permitir una mayor complejidad, fijación del color y afinamiento de los taninos.



DOSIS

De 5 a 20 g/hL para vinos tintos;

De 1 a 5 g/hL para vinos blancos, rosados y espumosos;

De 5 a 40 g/hL para destilados.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz.

Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.