



SMARTAN® UVA SG

PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD
A BASE DE TANINOS DE UVA, PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSICIÓN



Producto granulado obtenido por taninos extraídos integralmente de la uva.

CARACTERÍSTICAS



SMARTAN® UVA SG es un producto a base de taninos catequínicos de uva de elevada funcionalidad en apoyo a la estructura tánica, con una gran eficacia en la estabilización de la fracción colorante. Por estas características es útil en las primeras fases de la vinificación, en el curso del envejecimiento y en microoxigenación. Tiene una cierta reactividad ante las proteínas.

Durante su preparación SMARTAN® UVA SG recibe un tratamiento particular llamado "instantaneización" que lo hace prontamente soluble en agua, respetando sus delicadas propiedades organolépticas. Usado en mostos posee una acción clarificante.

APLICACIONES



SMARTAN® UVA SG se utiliza para los vinos tintos, blancos y rosados. Se puede utilizar tanto en las primeras fases de maceración como en el curso del refinamiento. El uso en mostos y en vinos jóvenes obtenidos con uva con botritis, previene los procesos oxidativos inducidos por la lacasa, sin afectar el perfil polifenólico originario del vino con taninos exógenos.

En el curso de la vinificación de tintos, su uso en el prensado y en trasiego favorece la estabilización de las fracciones antociánicas extraídas por la piel. Una aplicación de SMARTAN® UVA SG desde las primeras fases del refinamiento suporta la estructura tánica y eso lo hace particularmente adaptado para su uso en microoxigenación.

Para el uso de SMARTAN® UVA SG atenerse a las normas de ley vigentes.



SMARTAN® UVA SG

PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD
A BASE DE TANINOS DE UVA, PARA USO ENOLÓGICO



USO

SMARTAN® UVA SG es rápidamente soluble en agua. Diluir cuidadosamente la cantidad necesaria de SMARTAN® UVA SG en 10 partes de agua y después agregar a la masa; no utilizar objetos metálicos ni agua rica en cal. En el caso de su uso en las últimas fases de producción, poco antes del embotellado, se aconseja controlar la estabilidad proteica del vino.



DOSIS

De 5 a 15 g/hL para los vinos tintos;
De 1 a 10 g/hL para los vinos rosados;
De 1 a 5 g/hL para los vinos blancos.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar lejos de la luz, en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente las confecciones abiertas.



PELIGROSIDAD

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