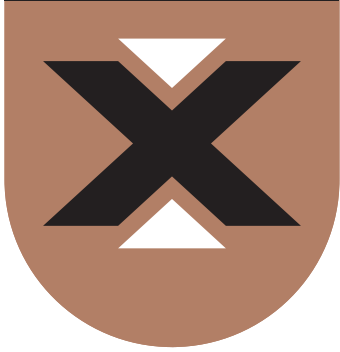


X-TAN®



X-TAN®

UP

**TANINO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD
CON ACTIVIDAD ENOLÓGICA ESPECÍFICA Y CONTROLADA**

COMPOSICIÓN



Mezcla de taninos catequínicos y elágicos extremadamente equilibrada y actual, con reactividad sinérgica específica con el consumo de oxígeno en el vino.

CARACTERÍSTICAS



X-TAN® es una nueva línea de taninos originada a partir de nuestro propósito de poner a disposición del enólogo una herramienta moderna y garantizada para la gestión de las necesidades relacionadas con la elaboración de vinos, valorizando su identidad, sus viñas y el territorio de origen.

Los taninos especiales de los que está hecho X-TAN® UP han sido extraídos de materiales vegetales de calidad superior, a través de procesos que permiten la selección de las fracciones polifenólicas más valiosas y reactivas, en detrimento de las astringentes. Neto y persistente, X-TAN® UP es perfecto para vinos espumosos, blancos y rosados de calidad al contribuir en la limpieza olfativa, interfiriendo poco con los perfiles originales. Muy interesante a la hora de buscar un equilibrio más marcado ante la notable presencia de azúcares. De acuerdo con las pruebas internas de Control de Calidad, es posible definir y garantizar su acción de consumo del oxígeno y el consiguiente equilibrio del potencial redox en el producto terminado. Un tratamiento especial de granulación convierte a X-TAN® UP en fácilmente soluble en agua.

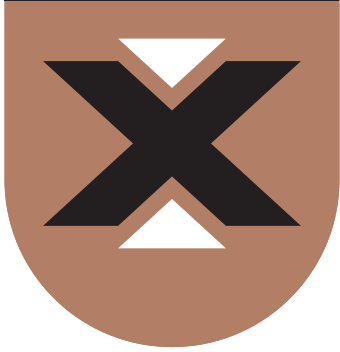
USOS



Extremadamente limpio, X-TAN® UP contribuye con equilibrio valorando el vino espumoso. Básicamente ayuda a la persistencia, en un equilibrio general del paladar, muy apreciado también en los vinos blancos y rosados. Su consumo controlado de oxígeno, permite usar menos sulfitos en la gestión del procesamiento, ayudando de forma decisiva a obtener un mejor equilibrio redox, tanto en la conservación de mostos y vinos base, como en el "tiraje" o descarga en bodega (un término técnico utilizado para indicar una de las etapas intermedias de la producción de vinos espumosos de método clásico. En concreto, se refiere a todas aquellas operaciones, realizadas en bodega, para favorecer la segunda fermentación del vino directamente dentro de la botella) o en el acabado de estos vinos (vinos de tipo "liqueur" es decir, muy densos y con alto contenido de azúcares). De acuerdo con los métodos analíticos internos de gran actualidad, es posible garantizar que X-TAN® UP proporcione un mayor potencial redox. Por lo tanto, es posible mantener una frescura más marcada en el tiempo y resistencia a la oxidación. Utilizado en las dosis recomendadas, permite obtener vinos expresivos, respetando siempre los perfiles olfativos originales. Se recomienda realizar pruebas preliminares, con el fin de detectar la mejor interacción organoléptica posible con el vino de origen.

Para el uso de X-TAN® UP atégase a las normativas vigentes en materia.

X-TAN®



X-TAN®

UP

**TANINO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD
CON ACTIVIDAD ENOLÓGICA ESPECÍFICA Y CONTROLADA**



MODALIDAD DE USO

Disuelva bien la cantidad requerida de X-TAN® UP en diez partes de mosto, vino o agua y luego agregue al mosto o vino. No utilice objetos metálicos ni agua con gran aporte de cal. Si el uso de X-TAN® UP se realiza en el producto terminado, es aconsejable comprobar la estabilidad de proteínas, para evitar la precipitación de taninos-proteínas.



DOSIS

En el mosto/vino base de 3 a 5-10 g/hL desde el inicio de la conservación, en base a los resultados deseados, incluso en dosis divididas en el tiempo.
En los acabados antes del efecto de la descarga y en los acabados de 0,5 a 3 g/hL.



ENVASES

Envases compuestos de 100 - 250 - 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

Según la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como no peligroso.