

Blue TANN ORA

**Strumento complesso a base di tannini
con elevato indice O.R.A.C. e Folin**



CARATTERISTICHE

Blue TANN ORA è uno strumento per prevenire l'invecchiamento atipico dei vini bianchi e rosati. Tramite complesse analisi di metabolomica, che studiano i composti intermedi di ossidazione, è stato dimostrato che l'aminoacetofenone, principale effetto dell'invecchiamento dei vini, si origina da un composto intermedio generato dall'ossidazione dell'SO₂. In altri termini, questa scoperta, enologicamente molto importante, ha dimostrato che la shelf-life di un vino decade quando tutti gli antiossidanti sono stati esauriti e l'anidride solforosa residua si ossida.

Blue TANN ORA è stato sviluppato su queste basi teoriche ed è composto da: un tannino con alto potere O.R.A.C. (capacità di assorbimento dei radicali dell'ossigeno) estratto e conservato in ambiente acido; un tannino ad elevato indice di Folin (reattività con l'ossigeno molecolare) attivato in modo tale che incrementi le proprietà batteriostatiche e di prevenzione della fermentazione malolattica.

APPLICAZIONI

Il corretto impiego Blue TANN ORA incrementa l'efficacia dell'anidride solforosa, consentendone un utilizzo più razionale, principalmente per ridurre i residui che causano l'invecchiamento atipico, ma anche per ridurre il dosaggio complessivo al fine di soddisfare un mercato sempre più critico verso l'impiego di tale composto.

L'impiego sistematico di Blue TANN ORA previene i rischi di fermentazioni malolattiche indesiderate, sia per azione diretta, che tramite l'incremento della percentuale di solforosa libera.

Blue TANN ORA ha un impatto organolettico positivo, permettendo una migliore stabilizzazione aromatica del vino nella conservazione in bottiglia e, più in generale, preservando le note varietali.

Blue TANN ORA è utilizzabile ORA, immediatamente, al travaso: per ridurre anche la quota di acetaldeide dannosa che si genera quando un vino viene movimentato.

DOSI E MODALITA' D'USO

Il dosaggio suggerito è pari al doppio della solforosa che si pensa di impiegare dopo il travaso (da correggere, in genere, 48 ore dopo l'operazione di cantina).

Alla dose minima di 10g/hL assicura l'attività batteriostatica tipica di Blue TANN

Sciogliere il prodotto direttamente nel vino e inglobarlo in modo omogeneo alla massa.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini proantocianidinici e idrolizzabili in ambiente acido, associati a polisaccaridi vegetali. Alla dose di 10g/hL apporta meno di 0,06 g/L di acidità malica.

CONFEZIONI

Pacco 1kg

