



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



UVATANN GL PRO

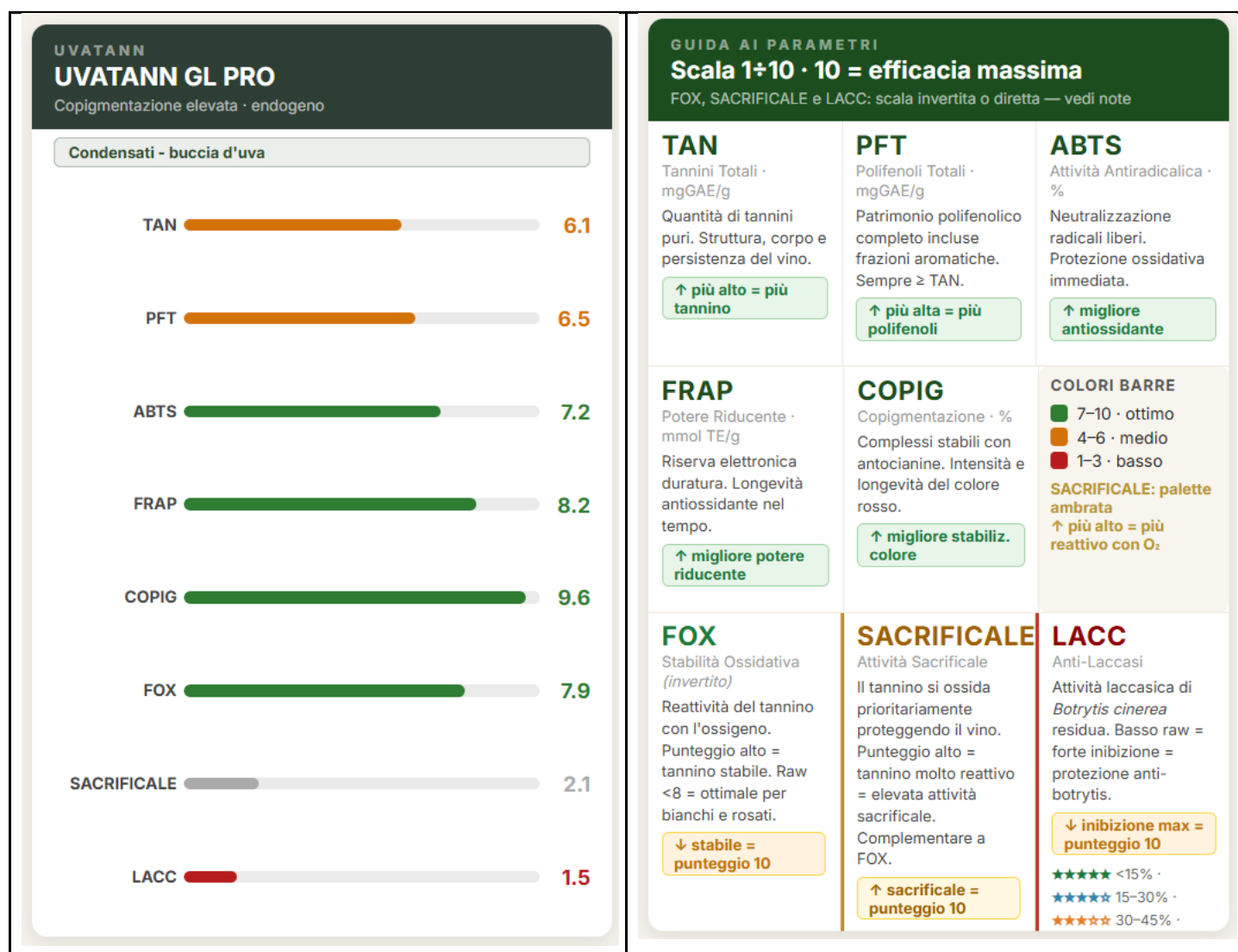
EVER S.r.l. Società Unipersonale - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY - Tel. (+39) 0421 200455 r.a. - mail: info@ever.it - www.ever.it

Preparazione a base di tannini proantocianidinici d'uva in soluzione

DESCRIZIONE PRODOTTO

UVATANN GL PRO è una preparazione di tannini proantocianidinici ottenuto da bucce non fermentate selezionate da varietà a bacca bianca che hanno l'ideale potenziale polifenolico per ottenere un tannino con elevata attività antiossidante per tutte le tipologie di mosti ed efficace nella stabilizzazione del colore dei vini rossi. UVATANN GL PRO ha anche azione antiossidante, molto importante nel caso di uve verdi (sia bianche che rosse) ed è reattivo con i tannini ruvidi, migliorando la piacevolezza dei vini. UVATANN GL PRO contribuisce positivamente all'equilibrio sensoriale del vino in quanto la selezione delle bucce e lo specifico processo produttivo permettono di ottenere le frazioni tanniche più pregiate e portano con sé un importante corredo polisaccaridico. UVATANN GL PRO nasce nella sua formulazione liquida, poiché frutto di una estrazione in acqua-etanolo in condizioni controllate, viene semplicemente filtrato e concentrato, per questo è di immediato utilizzo dalla vinificazione all'affinamento. La sua composizione tannica è tipicamente catechinica, originata da uve bianche a piena maturazione vinificate in bianco. Le bucce non fermentate presentano un aspetto organolettico molto gradevole, non particolarmente astringente anche ai dosaggi più elevati. L'origine procianidinica oligomerica tipica delle bucce mature e a base catechinica, conferisce un'elevata reattività sia nei confronti dei tannini monomerici, comprese le polifenolossidasi, sia nei confronti delle sostanze coloranti.

PROPRIETA' ENOLOGICHE



- **Reattività con le proteine:** favorisce la chiarifica del vino attraverso la precipitazione della materia colloidale instabile, incluse le frazioni proteiche, mediante interazioni selettive tipiche dei tannini condensati di buccia d'uva bianca.
- **Reattività con l'ossigeno:** partecipa alla gestione dell'ossigeno disciolto, contribuendo alla protezione del colore e alla stabilizzazione dei composti fenolici ossidabili.
- **Attività antiossidante:** contribuisce all'equilibrio redox grazie alla capacità dei tannini di buccia d'uva bianca di interagire con i radicali ossidativi, accompagnando il vino durante l'affinamento.
- **Polimerizzazione / Formazione di complessi:** favorisce la formazione di complessi stabili tra tannini di buccia e proteine o altri composti fenolici, migliorando la stabilità colloidale ed evolutiva del vino.
- **Controllo del potenziale redox:** supporta il mantenimento di un ambiente redox equilibrato, limitando fenomeni ossidativi e riduttivi indesiderati.
- **Contributo sensoriale e strutturale:** apporta una struttura tannica delicata e ben integrata, migliorando la sensazione di volume e la stabilità gustativa senza incidere sulla percezione cromatica.

APPLICAZIONI

I vantaggi di UVATANN GL PRO sono:

- praticità d'uso della formulazione liquida stabilizzata
- protezione degli aromi varietali nei mosti da uve aromatiche
- azione antiossidante nelle uve botritizzate
- correzione dell'amaro, durezza, vegetale dei vini bianchi e rossi senza avere un marcato effetto astringente.
- stabilizzazione del colore dei vini rossi, già nelle prime fasi della vinificazione
- stabilizzazione colore in particolare su uve ottenute da processi a caldo quali la termovinificazione
- aumento della morbidezza e della persistenza gustativa
- aumenta la longevità dei vini

DOSI E MODALITA' D'USO

Mosti bianchi 5-20 mL/hL

Mosti rossi: 20-200 mL/hL (alti dosaggi consigliati per i prodotti ad alto colore, desolforazione o da termovinificazione)

Vini bianchi: 3-10 mL/hL (sfecciatura, travaso)

Vini rossi: 5-10 mL/hL (sfecciatura, travaso)

Disperdere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1:10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa. Questo tannino non è purificato, pertanto è idoneo per l'uso nelle fasi di fermentazione, travaso e chiarifica di finissaggio. Non microfiltrabile.

NOTE: si consiglia l'esecuzione di prove in piccolo per definire il dosaggio tecnologico e sensoriale ottimale

COMPOSIZIONE

Tannini di Buccia d'uva ad alto potere antiossidante, in soluzione stabilizzata con anidride solforosa (E220).

CONFEZIONI

Flacone: 1 kg – tanica da 20 kg. Conservato in luogo fresco ed asciutto. Si raccomanda di utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

RISOLUZIONE OIV-OENO 624-2022 - AGGIORNAMENTO DELLA MONOGRAFIA SUI TANNINI ENOLOGICI

RISOLUZIONE OIV-OENO 675A-2022 -MONOGRAFIE SPECIFICHE SULLE PROCIANIDINE/PRODELFINIDINE

UVATANN GL PRO:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

- EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.
- EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Allergeni: CONTIENE SOLFITI

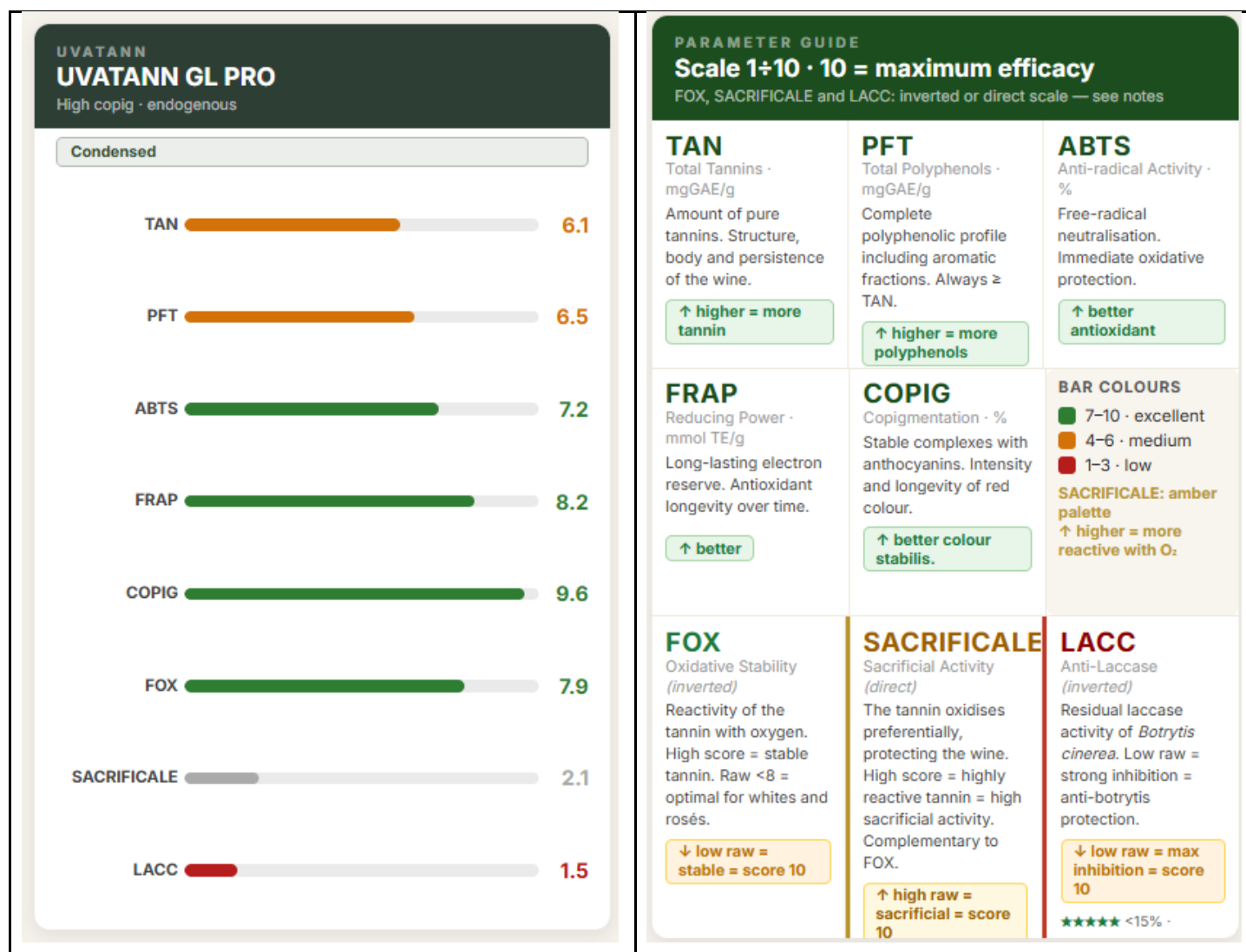
Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza.

Preparation based on grape proanthocyanidin tannins in solution

DESCRIPTION

UVATANN GL PRO is a preparation of proanthocyanidin tannins obtained from unfermented skins selected from white-berried varieties that have the appropriate polyphenolic potential to obtain a tannin with high antioxidant activity for all types of musts and effective in the colour stabilisation of red wines. UVATANN GL PRO also has an anti-oxidasic action, very important in the case of unripe grapes (both white and red), and is reactive with rough tannins, improving the pleasantness of the wines. UVATANN GL PRO contributes positively to the sensory balance of the wine, since the selection of the skins and the specific production process make it possible to obtain the finest tannic fractions, which bring with them an important polysaccharide component. UVATANN GL PRO is born in its liquid formulation, being the result of a water-ethanol extraction under controlled conditions, then simply filtered and concentrated, which is why it is ready for immediate use from vinification to refinement. Its tannic composition is typically catechin-based, originating from fully ripe white grapes vinified as a white wine. The unfermented skins lead to a very pleasant organoleptic profile, not particularly astringent even at higher dosages. Its oligomeric procyanidinic origin, typical of mature, catechin-based skins, gives it a high reactivity both towards monomeric tannins, including the polyphenol oxidases, and towards the colouring substances.

OENOLOGICAL PROPERTIES



- **Reactivity with proteins:** it promotes the clarification of the wine through the precipitation of unstable colloidal matter, including the protein fractions, by means of the selective interactions typical of the condensed tannins of white grape skin.
- **Reactivity with oxygen:** it takes part in the management of the dissolved oxygen, contributing to the protection of the colour and to the stabilisation of the oxidisable phenolic compounds.
- **Antioxidant activity:** it contributes to the redox balance thanks to the ability of the white grape skin tannins to interact with the oxidative radicals, accompanying the wine during refinement.
- **Polymerisation / Complex formation:** it promotes the formation of stable complexes between skin tannins and proteins or other phenolic compounds, improving the colloidal and evolutionary stability of the wine.
- **Control of the redox potential:** it supports the maintenance of a balanced redox environment, limiting undesirable oxidative and reductive phenomena.
- **Sensory and structural contribution:** it provides a delicate and well-integrated tannic structure, improving the sensation of volume and the taste stability without affecting the chromatic perception.

APPLICATIONS

The advantages of UVATANN GL PRO are:

- ease of use of the stabilised liquid formulation
- protection of the varietal aromas in musts from aromatic grapes
- anti-oxidasic action in botrytised grapes
- correction of the bitterness, hardness and vegetal character of white and red wines without a marked astringent effect.
- stabilisation of the colour of red wines, already in the early stages of winemaking
- colour stabilisation, particularly on grapes obtained from hot processes such as thermovinification
- increase in softness and in taste persistence
- it increases the longevity of the wines

DOSAGE AND DIRECTIONS FOR USE

White musts 5-20 mL/hL

Red musts: 20-200 mL/hL (high dosages recommended for products with high colour, desulphurisation or from thermovinification)

White wines: 3-10 mL/hL (racking off the lees, racking)

Red wines: 5-10 mL/hL (racking off the lees, racking)

Disperse the product in water or wine at a 1:10 ratio and add it homogeneously to the mass. This tannin is not purified and is therefore suitable for use during the stages of fermentation, racking and finishing clarification. Not microfilterable.

NOTE: small-scale trials are recommended to define the optimal technological and sensory dosage

COMPOSITION

Grape-skin tannins with high antioxidant power, in a solution stabilised with sulphur dioxide (E220).

PACKAGING

Bottle: 1 kg – 20 kg drum. Stored in a cool and dry place. It is recommended to use it quickly after opening the package.

COMPLIANCE

Product based on raw materials that comply with: Regulation (EU) No. 231/2012, International Oenological Codex.

Product for oenological use, in accordance with: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

OIV-OENO RESOLUTION 624-2022 - UPDATE OF THE MONOGRAPH ON OENOLOGICAL TANNINS

OIV-OENO RESOLUTION 675A-2022 - SPECIFIC MONOGRAPHS ON PROCYANIDINS/PRODELPHINIDINS

UVATANN GL PRO:

- is conventional, permitted for organic production owing to the unavailability of the organic variant (ref. Reg. EU 2018/848) under a specific derogation.
- is suitable for use in products defined as Vegan

All EVER-branded products and those marketed by EVER do not contain genetically modified organisms (GMOs), nor are they derived from genetically modified organisms (GMOs), as specified in Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Furthermore, EVER declares that they do not contain nanomaterials as specified by Regulation 2015/2283 and have not been treated with ionising radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Italian Legislative Decree No. 94 of 30 January 2001.

- EVER informs that the only allergen handled at the plant is sulphur dioxide.
- EVER also markets Casein and Isinglass.

The information given here is in line with the current state of our knowledge; it is however provided without any commitment or warranty, since the conditions of use of the product are beyond our control, and it does not exempt the user from complying with the legislation and safety regulations in force.

Allergens: CONTAINS SULPHITES

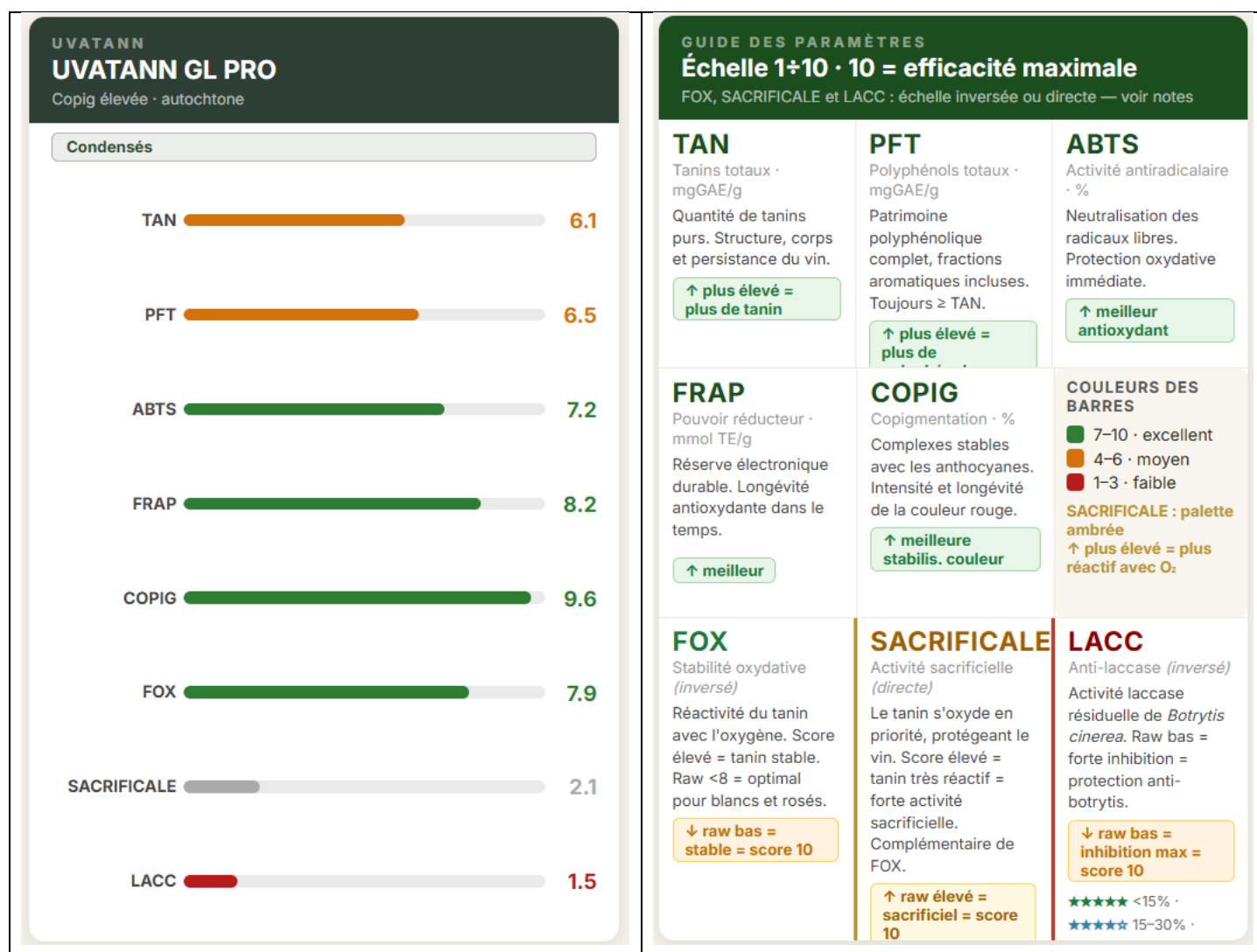
This product is considered non-hazardous and therefore does not require a safety data sheet.

Préparation à base de tanins proanthocyanidiniques de raisin en solution

DESCRIPTION DU PRODUIT

UVATANN GL PRO est une préparation de tanins proanthocyanidiniques obtenue à partir de pellicules non fermentées sélectionnées parmi des variétés à baies blanches possédant le potentiel polyphénolique adéquat pour obtenir un tanin à haute activité antioxydante pour tous les types de moûts, et efficace dans la stabilisation de la couleur des vins rouges. UVATANN GL PRO possède également une action anti-oxydasique, très importante dans le cas de raisins verts (blancs comme rouges), et il est réactif avec les tanins rugueux, améliorant l'agrément des vins. UVATANN GL PRO contribue positivement à l'équilibre sensoriel du vin, car la sélection des pellicules et le procédé de production spécifique permettent d'obtenir les fractions tanniques les plus nobles et apportent une importante teneur en polysaccharides. UVATANN GL PRO se présente en formulation liquide, étant le fruit d'une extraction hydro-alcoolique (eau-éthanol) dans des conditions contrôlées, puis simplement filtré et concentré, ce qui le rend immédiatement utilisable de la vinification à l'élevage. Sa composition tannique est typiquement catéchique, issue de raisins blancs à pleine maturité vinifiés en blanc. Les pellicules non fermentées confèrent un profil organoleptique très agréable, peu astringent même aux dosages les plus élevés. Son origine procyanidinique oligomérique, typique des pellicules mûres et à base de catéchine, lui confère une haute réactivité tant vis-à-vis des tanins monomériques, y compris les polyphénoloxydases, que des matières colorantes.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



- **Réactivité avec les protéines** : il favorise la clarification du vin par la précipitation de la matière colloïdale instable, y compris les fractions protéiques, au moyen des interactions sélectives typiques des tanins condensés de pellicule de raisin blanc.
- **Réactivité avec l'oxygène** : il participe à la gestion de l'oxygène dissous, contribuant à la protection de la couleur et à la stabilisation des composés phénoliques oxydables.
- **Activité antioxydante** : il contribue à l'équilibre redox grâce à la capacité des tanins de pellicule de raisin blanc à interagir avec les radicaux oxydatifs, accompagnant le vin pendant l'élevage.
- **Polymérisation / Formation de complexes** : il favorise la formation de complexes stables entre les tanins de pellicule et les protéines ou d'autres composés phénoliques, améliorant la stabilité colloïdale et évolutive du vin.
- **Contrôle du potentiel redox** : il soutient le maintien d'un environnement redox équilibré, en limitant les phénomènes oxydatifs et réducteurs indésirables.
- **Contribution sensorielle et structurelle** : il apporte une structure tannique délicate et bien intégrée, améliorant la sensation de volume et la stabilité gustative sans affecter la perception chromatique.

APPLICATIONS

Les avantages d'UVATANN GL PRO sont :

- facilité d'utilisation de la formulation liquide stabilisée
- protection des arômes variétaux dans les moûts de raisins aromatiques
- action anti-oxydasique sur les raisins botrytisés
- correction de l'amertume, de la dureté et du caractère végétal des vins blancs et rouges sans effet astringent marqué.
- stabilisation de la couleur des vins rouges, dès les premières phases de la vinification
- stabilisation de la couleur, en particulier sur les raisins issus de procédés à chaud comme la thermovinification
- augmentation de la souplesse et de la persistance gustative
- il augmente la longévité des vins

DOSES ET MODE D'EMPLOI

Moûts blancs 5-20 mL/hL

Moûts rouges : 20-200 mL/hL (dosages élevés recommandés pour les produits très colorés, la désulfuration ou issus de la thermovinification)

Vins blancs : 3-10 mL/hL (débouillage, soutirage)

Vins rouges : 5-10 mL/hL (débouillage, soutirage)

Disperser le produit dans de l'eau ou du vin dans un rapport de 1:10 et l'ajouter de manière homogène à la masse. Ce tanin n'étant pas purifié, il est adapté à une utilisation lors des phases de fermentation, de soutirage et de clarification de finition. Non microfiltrable.

REMARQUE : il est conseillé d'effectuer des essais à petite échelle pour définir le dosage technologique et sensoriel optimal

COMPOSITION

Tanins de pellicule de raisin à haut pouvoir antioxydant, en solution stabilisée avec de l'anhydride sulfureux (E220).

CONDITIONNEMENT

Flacon : 1 kg – bidon de 20 kg. À conserver dans un endroit frais et sec. Il est recommandé de l'utiliser rapidement après l'ouverture de l'emballage.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012, Codex Œnologique International.

Produit à usage œnologique, conformément au Règlement (UE) 2019/934 et ses modifications ultérieures.

RÉSOLUTION OIV-OENO 624-2022 - MISE À JOUR DE LA MONOGRAPHIE SUR LES TANINS ŒNOLOGIQUES

RÉSOLUTION OIV-OENO 675A-2022 - MONOGRAPHIES SPÉCIFIQUES SUR LES PROCYANIDINES/PRODELPHINIDINES

UVATANN GL PRO:

- est conventionnel, autorisé pour la production biologique en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règl. UE 2018/848) avec une dérogation spécifique.
- convient à une utilisation dans des produits définis comme Vegan

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), comme spécifié dans les Règlements 1829/2003 et 1830/2003. De plus, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux, comme spécifié par le Règlement 2015/2283, et qu'ils n'ont pas été traités par rayonnements ionisants au sens de la Directive 1999/2/CE et du Décret législatif italien n° 94 du 30 janvier 2001.

- EVER informe que le seul allergène manipulé dans l'établissement est l'anhydride sulfureux.
- EVER commercialise également de la Caséine et de la Colle de poisson.

Les informations fournies ici sont conformes à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois fournies sans aucun engagement ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit échappent à notre contrôle, et elles n'exemptent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

Allergènes : CONTIENT DES SULFITES

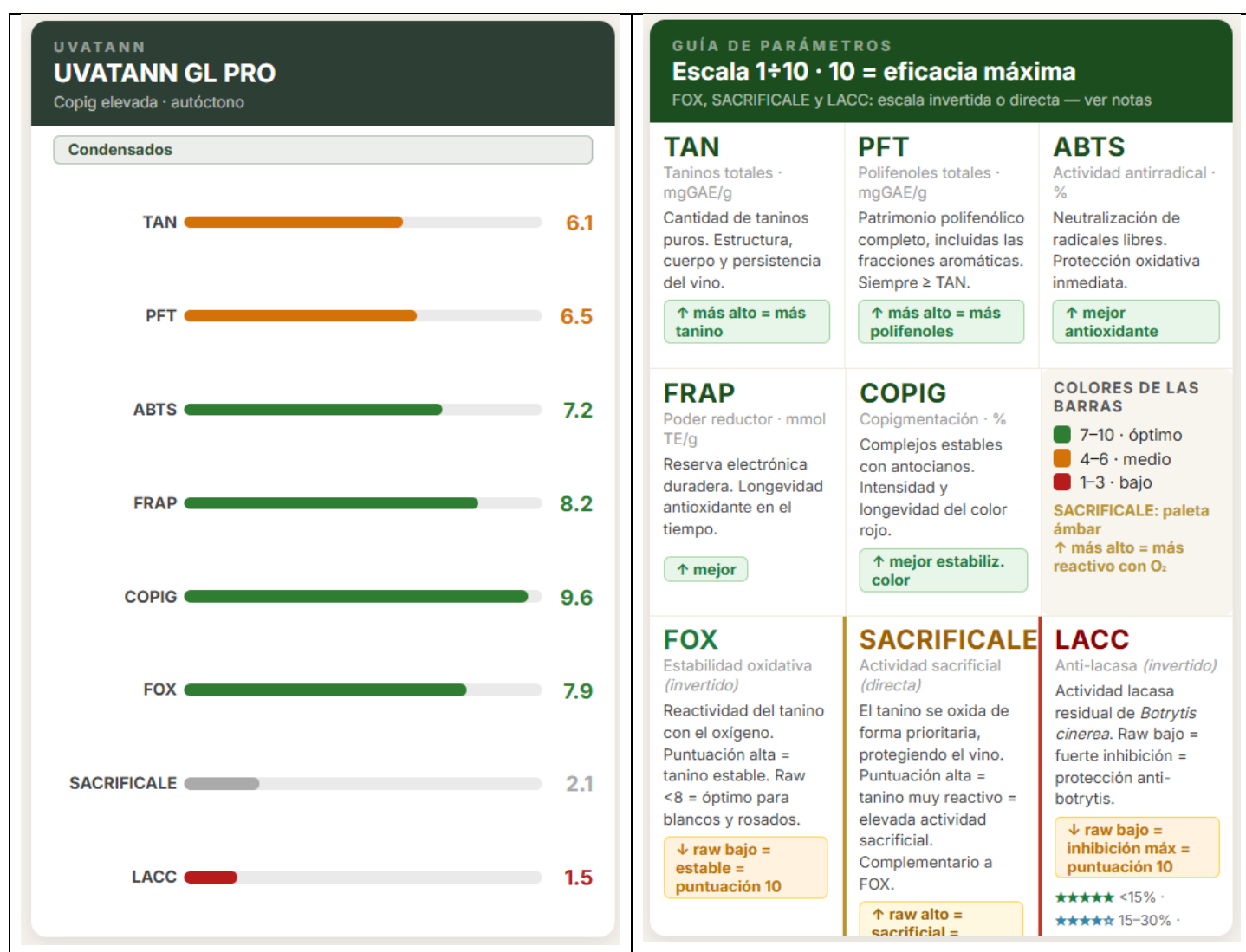
Ce produit est considéré comme non dangereux et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

Preparado a base de taninos proantocianidínicos de uva en solución

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UVATANN GL PRO es un preparado de taninos proantocianidínicos obtenido de hollejos no fermentados seleccionados de variedades de uva blanca que poseen el potencial polifenólico adecuado para obtener un tanino con elevada actividad antioxidante para todos los tipos de mostos y eficaz en la estabilización del color de los vinos tintos. UVATANN GL PRO posee también una acción antioxidásica, muy importante en el caso de uvas verdes (tanto blancas como tintas), y es reactivo con los taninos ásperos, mejorando la amabilidad de los vinos. UVATANN GL PRO contribuye positivamente al equilibrio sensorial del vino, ya que la selección de los hollejos y el proceso de producción específico permiten obtener las fracciones tánicas más apreciadas y aportan una importante carga de polisacáridos. UVATANN GL PRO nace en su formulación líquida, al ser fruto de una extracción en agua-etanol en condiciones controladas, posteriormente simplemente filtrado y concentrado, por lo que es de uso inmediato desde la vinificación hasta la crianza. Su composición tánica es típicamente catequínica, originada de uvas blancas en plena maduración vinificadas en blanco. Los hollejos no fermentados aportan un aspecto organoléptico muy agradable, no particularmente astringente incluso a las dosis más elevadas. Su origen procianidínico oligomérico, típico de los hollejos maduros y a base de catequina, le confiere una elevada reactividad tanto frente a los taninos monoméricos, incluidas las polifenoloxidasas, como frente a las materias colorantes.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS



- **Reactividad con las proteínas:** favorece la clarificación del vino mediante la precipitación de la materia coloidal inestable, incluidas las fracciones proteicas, a través de las interacciones selectivas típicas de los taninos condensados de hollejo de uva blanca.
- **Reactividad con el oxígeno:** participa en la gestión del oxígeno disuelto, contribuyendo a la protección del color y a la estabilización de los compuestos fenólicos oxidables.
- **Actividad antioxidante:** contribuye al equilibrio redox gracias a la capacidad de los taninos de hollejo de uva blanca de interactuar con los radicales oxidativos, acompañando al vino durante la crianza.
- **Polimerización / Formación de complejos:** favorece la formación de complejos estables entre los taninos de hollejo y las proteínas u otros compuestos fenólicos, mejorando la estabilidad coloidal y evolutiva del vino.
- **Control del potencial redox:** apoya el mantenimiento de un entorno redox equilibrado, limitando los fenómenos oxidativos y reductores indeseados.
- **Contribución sensorial y estructural:** aporta una estructura tánica delicada y bien integrada, mejorando la sensación de volumen y la estabilidad gustativa sin afectar a la percepción cromática.

APLICACIONES

Las ventajas de UVATANN GL PRO son:

- comodidad de uso de la formulación líquida estabilizada
- protección de los aromas varietales en los mostos de uvas aromáticas
- acción antioxidásica en las uvas botritizadas
- corrección del amargor, la dureza y el carácter vegetal de los vinos blancos y tintos sin un marcado efecto astringente.
- estabilización del color de los vinos tintos, ya en las primeras fases de la vinificación
- estabilización del color, en particular en uvas obtenidas por procesos en caliente como la termovinificación
- aumento de la suavidad y de la persistencia gustativa
- aumenta la longevidad de los vinos

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Mostos blancos 5-20 mL/hL

Mostos tintos: 20-200 mL/hL (dosis altas recomendadas para los productos de alto color, desulfitación o de termovinificación)

Vinos blancos: 3-10 mL/hL (desfangado, trasiego)

Vinos tintos: 5-10 mL/hL (desfangado, trasiego)

Dispersar el producto en agua o vino en una proporción de 1:10 y añadirlo de forma homogénea a la masa. Este tanino no está purificado, por lo que es adecuado para su uso en las fases de fermentación, trasiego y clarificación de acabado. No microfiltrable.

NOTA: se recomienda realizar pruebas a pequeña escala para definir la dosis tecnológica y sensorial óptima

COMPOSICIÓN

Taninos de hollejo de uva de alto poder antioxidante, en solución estabilizada con anhídrido sulfuroso (E220).

ENVASES

Frasco: 1 kg – bidón de 20 kg. Conservar en un lugar fresco y seco. Se recomienda utilizarlo rápidamente tras la apertura del envase.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012, Codex Enológico Internacional.

Producto para uso enológico, según lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2019/934 y sus modificaciones.

RESOLUCIÓN OIV-OENO 624-2022 - ACTUALIZACIÓN DE LA MONOGRAFÍA SOBRE TANINOS ENOLÓGICOS

RESOLUCIÓN OIV-OENO 675A-2022 - MONOGRAFÍAS ESPECÍFICAS SOBRE PROCIANIDINAS/PRODELFINIDINAS

UVATANN GL PRO:

- es convencional, admitido para la producción ecológica por indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Regl. UE 2018/848) con la correspondiente excepción.
- es apto para su uso en productos definidos como Vegan

Todos los productos de la marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos modificados genéticamente (OMG), ni proceden de organismos modificados genéticamente (OMG), tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales, según lo especificado por el Reglamento 2015/2283, y que no han sido tratados con radiaciones ionizantes en el sentido de la Directiva 1999/2/CE y del Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de enero de 2001.

- EVER informa de que el único alérgeno manipulado en la planta es el anhídrido sulfuroso.
- EVER comercializa también Caseína y Cola de pescado.

La información aquí facilitada es conforme al estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, se proporciona sin compromiso ni garantía alguna, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control, y no eximen al usuario del cumplimiento de la legislación y de las normas de seguridad vigentes.

Alérgenos: CONTIENE SULFITOS

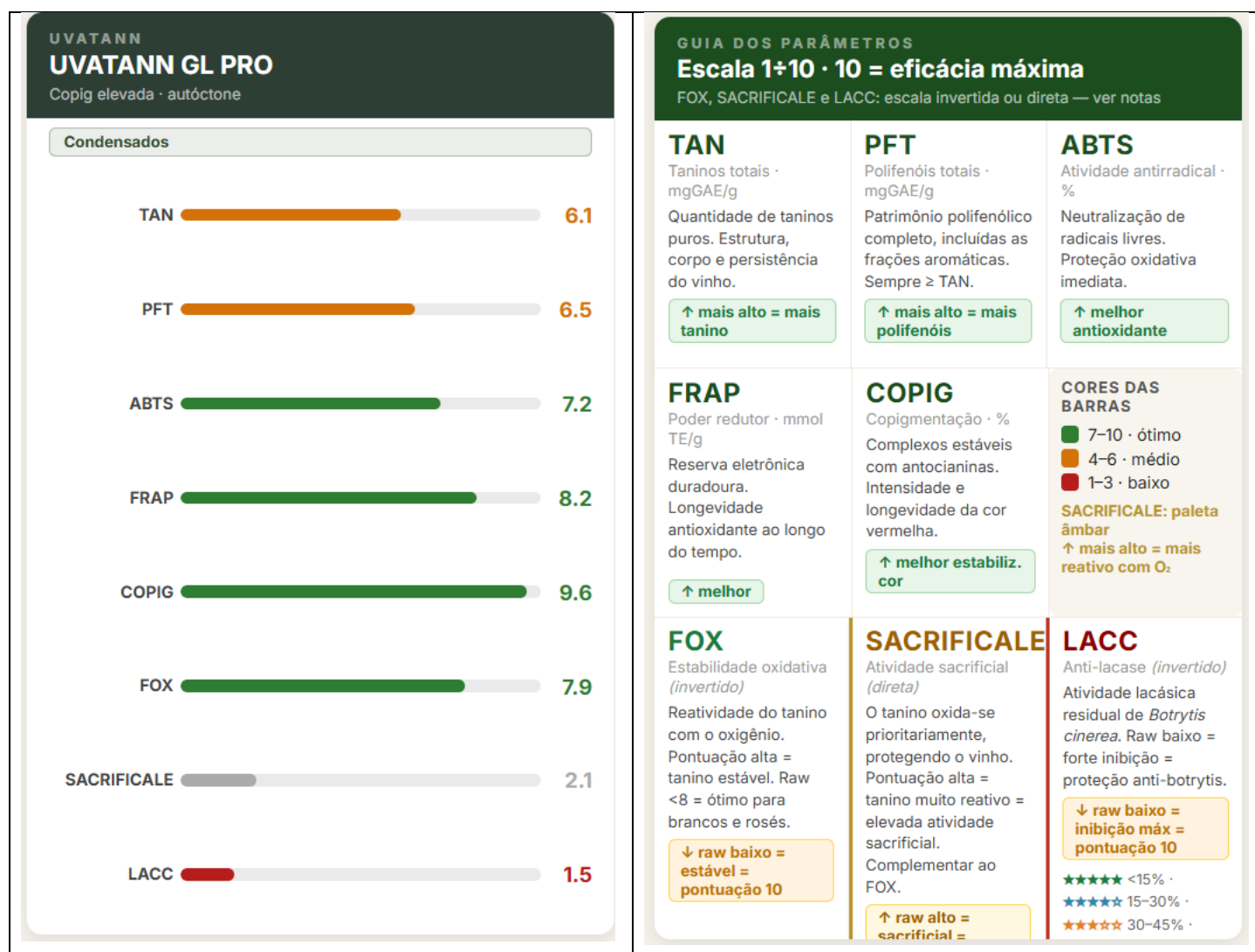
Este es un producto considerado no peligroso, por lo que no requiere una ficha de seguridad.

Preparado à base de taninos proantocianidínicos de uva em solução

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

UVATANN GL PRO é um preparado de taninos proantocianidínicos obtido de cascas não fermentadas selecionadas de variedades de uva branca que possuem o potencial polifenólico adequado para obter um tanino com elevada atividade antioxidante para todos os tipos de mostos e eficaz na estabilização da cor dos vinhos tintos. UVATANN GL PRO possui também uma ação antioxidásica, muito importante no caso de uvas verdes (tanto brancas como tintas), e é reativo com os taninos ásperos, melhorando a amabilidade dos vinhos. UVATANN GL PRO contribui positivamente para o equilíbrio sensorial do vinho, pois a seleção das cascas e o processo de produção específico permitem obter as frações tânicas mais nobres e trazem consigo um importante componente polissacarídico. UVATANN GL PRO nasce na sua formulação líquida, sendo fruto de uma extração em água-etanol sob condições controladas, posteriormente simplesmente filtrado e concentrado, por isso é de uso imediato desde a vinificação até a crianza. A sua composição tânica é tipicamente catequínica, originada de uvas brancas em plena maturação vinificadas em branco. As cascas não fermentadas conferem um aspecto organoléptico muito agradável, não particularmente adstringente mesmo nas doses mais elevadas. A sua origem procianidínica oligomérica, típica das cascas maduras e à base de catequina, confere-lhe uma elevada reatividade tanto frente aos taninos monoméricos, incluindo as polifenoloxidasas, como frente às substâncias corantes.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



- **Reatividade com as proteínas:** favorece a clarificação do vinho através da precipitação da matéria coloidal instável, incluindo as frações proteicas, mediante interações seletivas típicas dos taninos condensados de casca de uva branca.
- **Reatividade com o oxigênio:** participa na gestão do oxigênio dissolvido, contribuindo para a proteção da cor e para a estabilização dos compostos fenólicos oxidáveis.
- **Atividade antioxidante:** contribui para o equilíbrio redox graças à capacidade dos taninos de casca de uva branca de interagir com os radicais oxidativos, acompanhando o vinho durante a crianza.
- **Polimerização / Formação de complexos:** favorece a formação de complexos estáveis entre os taninos de casca e as proteínas ou outros compostos fenólicos, melhorando a estabilidade coloidal e evolutiva do vinho.
- **Controle do potencial redox:** apoia a manutenção de um ambiente redox equilibrado, limitando fenômenos oxidativos e redutores indesejados.
- **Contribuição sensorial e estrutural:** confere uma estrutura tânica delicada e bem integrada, melhorando a sensação de volume e a estabilidade gustativa sem afetar a percepção cromática.

APLICAÇÕES

As vantagens de UVATANN GL PRO são:

- praticidade de uso da formulação líquida estabilizada
- proteção dos aromas varietais nos mostos de uvas aromáticas
- ação antioxidásica nas uvas botritizadas
- correção do amargor, da dureza e do caráter vegetal dos vinhos brancos e tintos sem um marcado efeito adstringente.
- estabilização da cor dos vinhos tintos, já nas primeiras fases da vinificação
- estabilização da cor, em particular em uvas obtidas por processos a quente como a termovinificação
- aumento da maciez e da persistência gustativa
- aumenta a longevidade dos vinhos

DOSES E MODO DE USO

Mostos brancos 5-20 mL/hL

Mostos tintos: 20-200 mL/hL (doses altas recomendadas para os produtos de alta cor, dessulfuração ou de termovinificação)

Vinhos brancos: 3-10 mL/hL (desborra, transfega)

Vinhos tintos: 5-10 mL/hL (desborra, transfega)

Dispersar o produto em água ou vinho na proporção de 1:10 e adicioná-lo de forma homogênea à massa. Este tanino não é purificado, portanto é adequado para uso nas fases de fermentação, transfega e clarificação de acabamento. Não microfiltrável.

NOTA: recomenda-se a realização de testes em pequena escala para definir a dosagem tecnológica e sensorial ideal

COMPOSIÇÃO

Taninos de casca de uva de alto poder antioxidante, em solução estabilizada com anidrido sulfuroso (E220).

EMBALAGENS

Frasco: 1 kg – bidão de 20 kg. Conservar em local fresco e seco. Recomenda-se utilizá-lo rapidamente após a abertura da embalagem.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas em conformidade com: Regulamento (UE) n.º 231/2012 e o Codex Oenologique International.

Produto para uso enológico, conforme o previsto no Regulamento (UE) 2019/934 e suas alterações.

RESOLUÇÃO OIV-OENO 624-2022 - ATUALIZAÇÃO DA MONOGRAFIA SOBRE TANINOS ENOLÓGICOS

RESOLUÇÃO OIV-OENO 675A-2022 - MONOGRAFIAS ESPECÍFICAS SOBRE PROCIANIDINAS/PRODELFINIDINAS

UVATANN GL PRO:

- é convencional, admitido para a produção orgânica por indisponibilidade da variante orgânica (ref. Reg. UE 2018/848) com a devida derrogação.
- é adequado para uso em produtos definidos como Vegan

Todos os produtos da marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais, conforme especificado pelo Regulamento 2015/2283, e que não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de janeiro de 2001.

- A EVER informa que o único alérgeno manipulado na fábrica é o anidrido sulfuroso.
- A EVER comercializa também Caseína e Cola de peixe.

As informações aqui apresentadas estão em conformidade com o estado atual de nossos conhecimentos; no entanto, são fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia, uma vez que as condições de uso do produto estão fora do nosso controle, e não eximem o usuário do cumprimento da legislação e das normas de segurança vigentes.

Alérgenos: CONTÉM SULFITOS

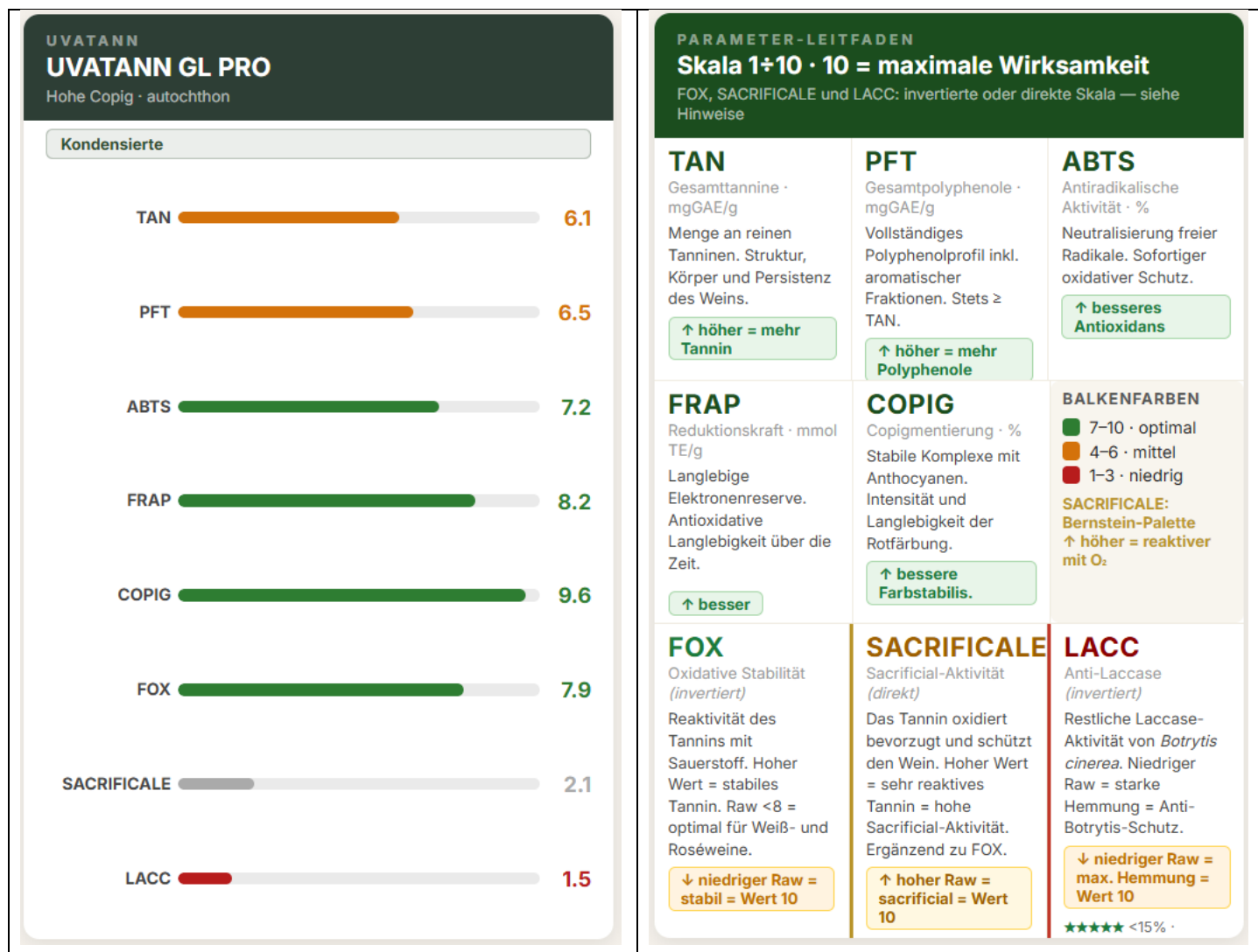
Este é um produto considerado não perigoso, portanto, não necessita de ficha de segurança.

Zubereitung auf Basis von Proanthocyanidin-Traubentanninen in Lösung

PRODUKTBESCHREIBUNG

UVATANN GL PRO ist eine Zubereitung aus Proanthocyanidin-Tanninen, die aus unvergorenen, ausgewählten Schalen von Weißweinrebsorten gewonnen werden, die das geeignete polyphenolische Potenzial besitzen, um ein Tannin mit hoher antioxidativer Aktivität für alle Mostarten zu erhalten, das wirksam bei der Stabilisierung der Farbe von Rotweinen ist. UVATANN GL PRO besitzt auch eine antioxidasische Wirkung, die im Fall von grünen Trauben (sowohl weißen als auch roten) sehr wichtig ist, und ist reaktiv gegenüber den rauen Tanninen, wodurch die Annehmlichkeit der Weine verbessert wird. UVATANN GL PRO trägt positiv zum sensorischen Gleichgewicht des Weins bei, da die Auswahl der Schalen und das spezifische Herstellungsverfahren es ermöglichen, die edelsten Tanninfraktionen zu gewinnen, die einen bedeutenden Anteil an Polysacchariden mit sich bringen. UVATANN GL PRO entsteht in seiner flüssigen Formulierung, da es das Ergebnis einer Wasser-Ethanol-Extraktion unter kontrollierten Bedingungen ist, die anschließend lediglich gefiltert und konzentriert wird, weshalb es von der Weinbereitung bis zum Ausbau sofort einsatzbereit ist. Seine Tanninzusammensetzung ist typischerweise catechinbasiert und stammt aus vollreifen, weiß gekelerten Weißtrauben. Die unvergorenen Schalen führen zu einem sehr angenehmen organoleptischen Aspekt, der auch bei höheren Dosierungen nicht besonders adstringierend ist. Sein für reife Schalen typischer oligomerer Procyanidin-Ursprung auf Catechinbasis verleiht ihm eine hohe Reaktivität sowohl gegenüber den monomeren Tanninen, einschließlich der Polyphenoloxidasen, als auch gegenüber den Farbstoffen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



- Reaktivität mit Proteinen: fördert die Klärung des Weins durch die Ausfällung instabiler kolloidaler Substanzen, einschließlich der Proteinfractionen, mittels selektiver Wechselwirkungen, die für kondensierte Tannine aus weißer Traubenschale typisch sind.
- Reaktivität mit Sauerstoff: beteiligt sich an der Steuerung des gelösten Sauerstoffs und trägt zum Schutz der Farbe und zur Stabilisierung der oxidierbaren phenolischen Verbindungen bei.
- Antioxidative Aktivität: trägt zum Redox-Gleichgewicht bei dank der Fähigkeit der Tannine aus weißer Traubenschale, mit den oxidativen Radikalen zu interagieren, und begleitet den Wein während des Ausbaus.
- Polymerisation / Komplexbildung: fördert die Bildung stabiler Komplexe zwischen Schalentanninen und Proteinen oder anderen phenolischen Verbindungen und verbessert die kolloidale und evolutive Stabilität des Weins.
- Kontrolle des Redox-Potenzials: unterstützt die Aufrechterhaltung eines ausgewogenen Redox-Milieus und begrenzt unerwünschte oxidative und reduktive Phänomene.
- Sensorischer und struktureller Beitrag: verleiht eine delikate und gut integrierte Tanninstruktur, verbessert das Volumengefühl und die geschmackliche Stabilität, ohne die chromatische Wahrnehmung zu beeinträchtigen.

ANWENDUNGEN

Die Vorteile von UVATANN GL PRO sind:

- praktische Handhabung der stabilisierten flüssigen Formulierung
- Schutz der Sortenaromen in Mosten aus aromatischen Trauben
- antioxidasische Wirkung bei botrytisierten Trauben
- Korrektur von Bitterkeit, Härte und pflanzlichem Charakter der Weiß- und Rotweine ohne ausgeprägten adstringierenden Effekt.
- Stabilisierung der Farbe der Rotweine, bereits in den ersten Phasen der Weinbereitung
- Farbstabilisierung, insbesondere bei Trauben aus Heißverfahren wie der Thermovinifikation
- Erhöhung der Weichheit und der geschmacklichen Nachhaltigkeit
- erhöht die Langlebigkeit der Weine

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Weißmoste 5-20 mL/hl

Rotmoste: 20-200 mL/hl (hohe Dosierungen empfohlen für farbintensive Produkte, bei Entschwefelung oder Thermovinifikation)

Weißweine: 3-10 mL/hl (Vorklärung, Umzug)

Rotweine: 5-10 mL/hl (Vorklärung, Umzug)

Das Produkt im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein dispergieren und homogen der Masse zugeben. Dieses Tannin ist nicht gereinigt, daher eignet es sich für den Einsatz in den Phasen der Gärung, des Umzugs und der abschließenden Schönung. Nicht mikrofiltrierbar.

HINWEIS: Es wird empfohlen, Vorversuche im kleinen Maßstab durchzuführen, um die optimale technologische und sensorische Dosierung zu bestimmen

ZUSAMMENSETZUNG

Traubenschalen-Tannine mit hoher antioxidativer Kraft, in einer mit Schwefeldioxid (E220) stabilisierten Lösung.

VERPACKUNG

Flasche: 1 kg – Kanister zu 20 kg. Kühl und trocken lagern. Es wird empfohlen, das Produkt nach dem Öffnen der Verpackung rasch zu verbrauchen.

KONFORMITÄT

Produkt auf Basis von Rohstoffen, die der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 und dem Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Produkt für den önologischen Gebrauch gemäß der Verordnung (EU) 2019/934 und deren nachfolgenden Änderungen.

RESOLUTION OIV-OENO 624-2022 - AKTUALISIERUNG DER MONOGRAPHIE ÜBER ÖNOLOGISCHE TANNINE

RESOLUTION OIV-OENO 675A-2022 - SPEZIFISCHE MONOGRAPHIEN ÜBER PROCYANIDINE/PRODELPHINIDINE

UVATANN GL PRO:

- ist konventionell, für die ökologische/biologische Produktion zugelassen wegen Nichtverfügbarkeit der biologischen Variante (vgl. Verordnung (EU) 2018/848) mit entsprechender Ausnahmegenehmigung.
- ist für die Verwendung in als vegan deklarierten Produkten geeignet

Alle Produkte der Marke EVER sowie die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen auch nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO), wie in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 festgelegt. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien gemäß der Verordnung 2015/2283 enthalten und nicht mit ionisierenden Strahlen gemäß der Richtlinie 1999/2/EG und des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden.

- EVER weist darauf hin, dass das einzige im Betrieb gehandhabte Allergen Schwefeldioxid ist.
- EVER vertreibt auch Kasein und Hausenblase (Fischleim).

Die hier aufgeführten Informationen entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens; sie werden jedoch ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Anwendungsbedingungen des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen, und sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und Sicherheitsvorschriften.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

Dies ist ein als ungefährlich eingestuftes Produkt, daher ist kein Sicherheitsdatenblatt erforderlich.