



SCHEDA  
TECNICA



TECHNICAL DATA  
SHEET



FICHE  
TECHNIQUE



FICHA  
TÉCNICA



FICHA  
TÉCNICA



TECHNISCHES  
DATENBLATT



UVATANN GL PRO

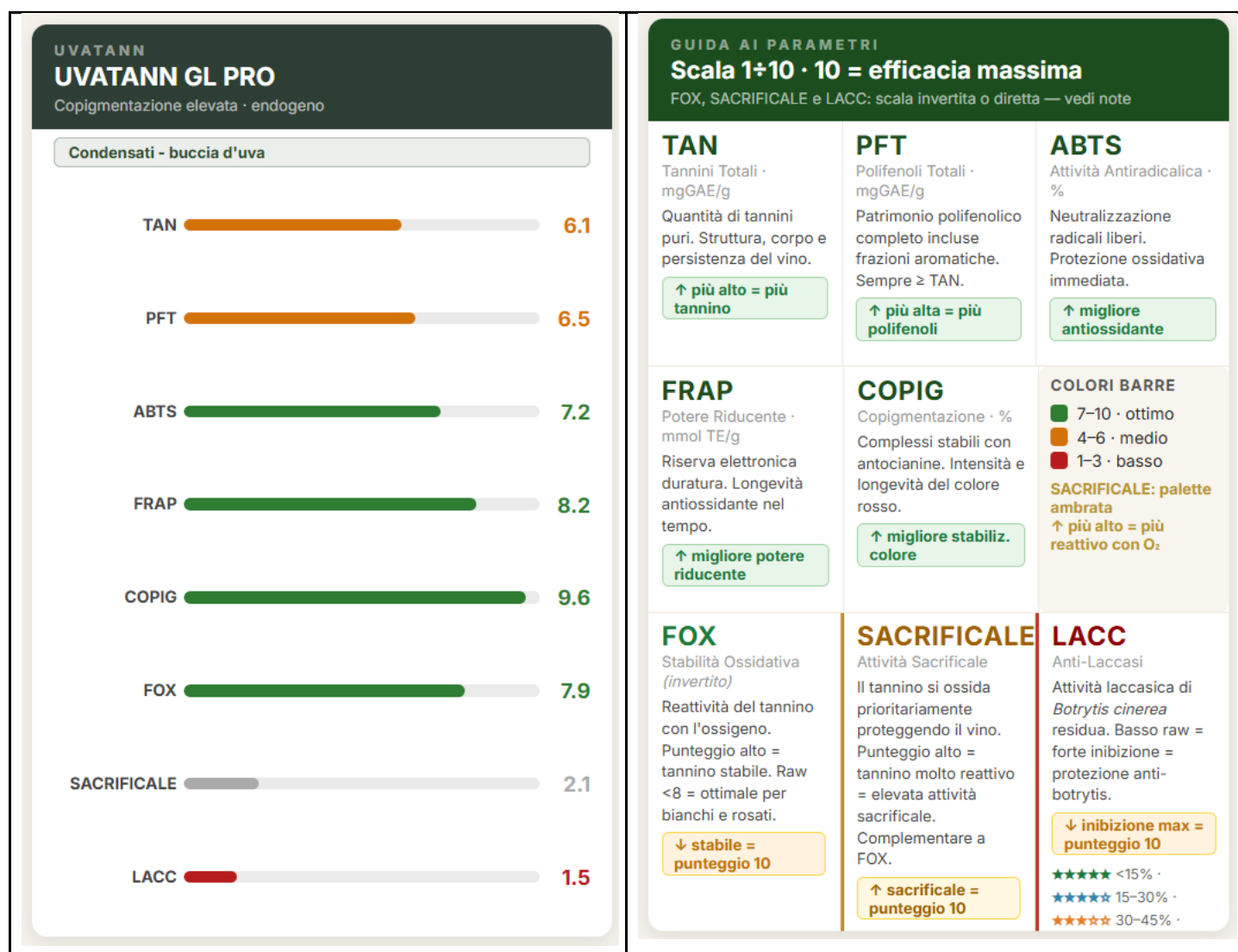
EVER S.r.l. Società Unipersonale - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY - Tel. (+39) 0421 200455 r.a. - mail: [info@ever.it](mailto:info@ever.it) - [www.ever.it](http://www.ever.it)

## 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.**