

La

Guía práctica

Taninos auxiliares de clarificación



Lamothe Abiet
ZA Actipolis, avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANEJAN
Tel 0033 (0)5 57 77 92 92
Fax: 0033 (0)5 56 86 40 02
www.lamothe-abiet.com
<http://esolutions.lamothe-abiet.com>

1. Los diferentes taninos de la gama Lamothe Abiet

| Nombre del tanino | Composición | Funciones | Dosis de empleo |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Tanin spécial Chêne | Taninos elágicos (roble) | Función antioxidante (Inhibición de la actividad lacaza) Eliminación de los sabores de reducción. Mantenimiento de un potencial reductor elevado. Participación en el cuerpo y la estructura. | 5 a 15 g/hl |
| Protanin R | Tanino proantocianidico | Función antioxidante (inhibición de la actividad lacaza) Previene los riesgos de disminución de la materia colorante (acción proteínas) | 10 a 80 g/hl |
| Vinitan | Taninos proantocianidicos Taninos película y de pepitas de uva. | Cuerpo y volumen en boca. Estabilización del color. Participación al cuerpo y al contenido. | 3 a 30 g/hl |
| Harmotan | Taninos proantocianidicos y taninos elágicos de roble. | Estabilización del color. Refuerza la estructura de los vinos tintos. Cuerpo y volumen en boca. Protección contra la oxidación y los problemas de reducción. | 10 a 40 g/hl |
| Exceltan | Taninos de uva y taninos elágicos de roble. | Refuerza la estructura de los vinos tintos. => poder, armonía, fineza. Protección contra la oxidación y los problemas de reducción. Estabilización del color. | 10 a 50g/hl |
| Gallo tanin B | Taninos elágicos | Clarificación facilitada, evita la sobre clarificación. Poco colorado. Muy reactivo con respecto a las proteínas. | 5 a 15 g/hl |
| Tanin gallique à l'alcool | Tanino gálico | Función antioxidante. (Inhibición de la actividad lacaza) Optimiza las maceraciones peliculares. Optimiza la clarificación de los vinos (muy reactiva con respecto a las proteínas) Evita la sobre clarificación. | 5 a 15 g/hl |
| Softan V | Taninos catequinos ligados a polisacáridos de origen vegetal. | Estabilización del color | 10 à 60g/hL |
| Softan P | Taninos proantocianidicos ligados a polisacáridos de origen vegetal. | Estructurar el vino Aportar volumen y redondez. | Vino tinto: 10 a 60g/hl Vino blanco y rosado: 3 a 5g/hl |
| Softan S | Taninos proantocianidicos. Taninos elágicos de roble. Taninos de uva ligados a | Estructurar el vino Aportar volumen y redondez. | Vino tinto: 10 à 60g/hl Vino blanco y rosado: 3 à 5g/hl |

| | | | |
|--|----------------------------------|--|--|
| | polisacáridos de origen vegetal. | | |
|--|----------------------------------|--|--|

2. Determinación de la dosis de tanino en laboratorio

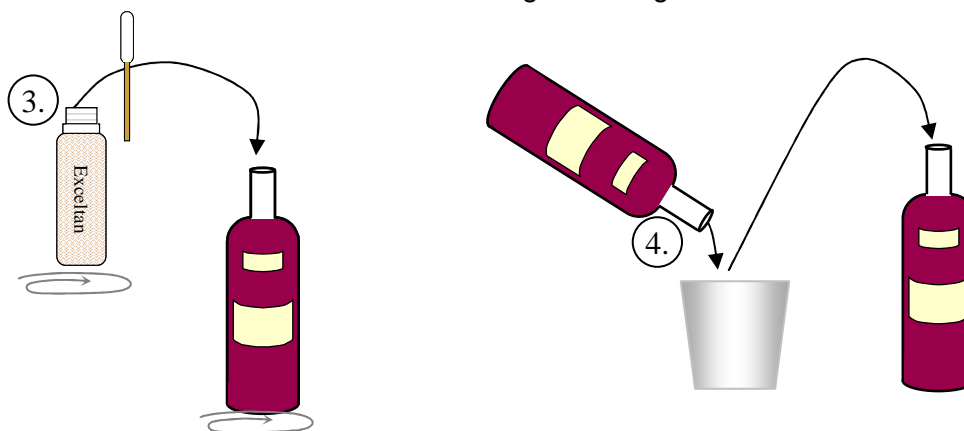
El protocolo siguiente tiene como objetivo determinar el tipo de dosis de taninos que corresponde mejor para el vino a tratar. Para facilitar las pruebas, los taninos normalmente acondicionados en polvo se proponen aquí en solución, bajo la forma de una suspensión a 75 g/L.

- Catar el vino, seleccionar los taninos y las dosis a probar.
- Utilizar el tablero 1 para determinar la cantidad de solución de tanino a utilizar.

Tablero 1: Conversión de la dosis de tanino: de g/hL (producto puro) a mL/botella (**soluciones de tanino** a 75 g/L).

| Dosis de taninos (g/hL) deseadas | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 80 |
|----------------------------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|
| 1,5L | 2,0 ml | 3,0 | 4,0 | 5,0 | 6,0 | 8,0 | 10,0 | 12,0 | 14,0 | 16,0 |
| 0,750L | 1,0 ml | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 4,0 | 5,0 | 6,0 | 7,0 | 8,0 |
| Volumen de vino a tratar | | | | | | | | | | |
| 0,500L | 0,7 ml | 1,0 | 1,3 | 1,7 | 2,0 | 2,7 | 3,3 | 4,0 | 4,7 | 5,3 |
| 0,375L | 0,5 ml | 0,8 | 1,0 | 1,3 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 3,5 | 4,0 |
| 0,250L | 0,3 ml | 0,5 | 0,7 | 0,8 | 1,0 | 1,3 | 1,7 | 2,0 | 2,3 | 2,7 |

- Agitar bien la suspensión de tanino antes de la extracción.
- Homogeneizar el vino.
- Con la ayuda de pipetas, adicionar la cantidad necesaria de solución de tanino en el vino.
- Homogeneizar el vino.
- Antes de la cata, los vinos tintos deben ser aireados 1 o 2 veces sobre un periodo de 10 días. Para la aireación, trasegar rápidamente el vino en un recipiente largo, luego, volver a embotellar el vino. Colocar la botella en un lugar al abrigo de la luz.



2. Puesta en marcha de los taninos en el chai

| Nombre del tanino | Puesta en marcha |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Tanin spécial Chêne | Granulados de disolución instantánea y total. O comprimidos efervescentes. |
| Protanin R | Granulados de disolución instantánea |
| Vinitan | Granulados de disolución instantánea |
| Harmotan | Granulados de disolución instantánea |
| Exceltan | Granulados de disolución instantánea |
| Gallo tanin B | Polvo a disolver en agua caliente |
| Tanin gallique à l'alcool | Polvo a disolver en agua caliente |
| Softan V | Granulados de disolución instantánea |
| Softan P | Granulados de disolución instantánea |
| Softan S | Granulados de disolución instantánea |

Los taninos deben incorporarse mediante un remontado para asegurar una buena homogenización.