








TANINOS

HIDEKI

Tanino para la protección antioxidante y antimicrobiana del vino

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla de tanino gálico, elágico y condensado.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES HIDEKI es una herramienta de protección del vino compuesta por taninos con un excelente efecto antioxidante y una elevada capacidad para interferir con las proteínas funcionales de las células del microorganismo. En la naturaleza, las plantas producen sustancias polifenólicas en respuesta a lesiones provocadas por agentes externos: virus, hongos, bacterias, insectos y también vertebrados. En el caso de infecciones virales, bacterianas y fúngicas, los taninos realizan una función protectora del tejido vegetal: reducen actividad de las enzimas producidas por el patógeno para ingresar a la célula vegetal y bloquean las proteínas de transporte presentes en la membrana celular del patógeno, para evitar intercambios con el sustrato de crecimiento. Paralelamente, gracias a su capacidad para quelatar metales y bloquear radicales libres, los taninos limitan el deterioro de los tejidos vegetales causados por la oxidación provocada por el ataque de patógenos. Para la creación de HIDEKI se han seleccionado los mejores taninos gálicos, elágicos y condensados por su capacidad para interferir con la acción de las proteínas transportadoras de microorganismos, capacidad quelatante y actividad antiradicalica. La selección fue seguida de un proceso de purificación que permitió concentrar las fracciones polifenólicas más activas y amplificar el efecto protector buscado. El resultado es una mezcla de taninos capaces de proteger el vino de la oxidación química, oxidación enzimática (lacasa) y limitar el crecimiento de microorganismos no deseados, en particular bacterias, durante largos períodos y también en vinos con pH cercano a 4.</p>
	<p>APLICACIONES En la preparación de vino para embotellar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Como alternativa a la acción antioxidante y antimicrobiana del dióxido de azufre. ▪ En vinos previamente tratados con EnartisStab Micro / Micro M (quitosano activado) para prolongar su protección después de retirar el clarificante antimicrobiano. ▪ Prevenir el desarrollo de microorganismos indeseados que puedan alterar la composición y calidad organoléptica del vino embotellado (aumento de la acidez volátil, aparición de olores anormales, pérdida de acidez, etc.).
	<p>DOSIS Como antioxidante: 1-3 g/hL Como microbiostático: 5-10 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver HIDEKI en una proporción de 1:10 en agua o vino, agitando continuamente para evitar la formación de grumos. Agregar a la masa a tratar durante un remontado mediante una bomba dosificadora o un tubo Venturi. Se recomienda realizar pruebas previas de laboratorio para evaluar el impacto organoléptico del tanino y afinar la dosificación. En el caso de adiciones próximas al embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y la estabilidad proteica y coloidal del vino. Para la aplicación bacteriostática, se recomienda realizar análisis microbiológicos periódicos.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: conservar en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como se indica arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Enológico Internacional Producto de uso enológico, según lo dispuesto en: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.