



UNICO # 2

TANINO ENOLÓGICO DE MADERA DE FRUTALES DE FRUTA ROJA

COMPOSICIÓN

Tanino condensado extraído de madera de frutales de fruta roja.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige-rojizo.

UNICO #2 es tanino condensado extraído a temperatura ambiente con una técnica innovadora, a partir de madera de frutales de fruta roja. Esta nueva técnica extractiva en frío y sin ayuda de la presión, impide que los componentes volátiles positivos se oxiden rápidamente durante las fases de extracción manteniéndose de esta forma reactivos frente a los componentes volátiles del vino.

UNICO #2 preserva las sustancias aromáticas como algunos monoterpenoles y nor-isoprenoides ya presentes en el vino en cantidades reducidas y percibidas en función de su concentración incluso como afrutado, cereza, frutos rojos. Además su interacción con el alcohol β -feniletílico hace más agradable la nota de fondo de los alcoholes superiores. La reactividad sinérgica con las moléculas olorosas del vino permite la formación de notas aromáticas más intensas, que se conservan mejor en el tiempo. Se beneficia también la parte gustativa, ya que la evolución de la técnica extractiva permite mantener intactos los componentes polisacáridicos del tanino que proporcionan suavidad, estructura y dulzor reduciendo, por tanto, las sensaciones de dureza en el vino.

La adición de **UNICO #2** al vino a dosis medias permite sostener las moléculas isoprenoides y norisoprenoides haciendo que las notas varietales se perciban de forma más intensa, además de dar su propio aporte aromático gracias a las características notas de afrutado, en particular de fruta roja y cereza.

APLICACIONES

UNICO #2 es indicado para todos los vinos, durante toda la crianza, para evidenciar notas dulces y frutales además de conferir suavidad y dulzor a los vinos al reducir las percepciones gustativas negativas como la astringencia y el amargor.

Adicionado durante el embotellado amplía la complejidad aromática de los vinos y si es añadido al inicio de la crianza, contribuye a ampliar la complejidad aromática.

Aplicado en el preembotellado impide la reducción en botella, promoviendo la rápida apertura aromática de los vinos pocos minutos tras su descorche.

MODO DE EMPLEO

Disolver **UNICO #2** en 5 ÷ 10 partes de agua o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado a través de una bomba dosificadora o un tubo de Venturi.

Se recomienda efectuar pruebas preventivas de laboratorio para evaluar el impacto organoléptico de **UNICO #2** y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos definidos. Se recomienda la adición de **UNICO #2** en las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1 ÷ 2 semanas antes del embotellado. En el caso de adiciones cerca del embotellado, se aconseja evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y la estabilidad proteica y coloidal en las pruebas preventivas de laboratorio.

DOSIS

Vinos blancos 1 ÷ 10 g/hl

Vinos tintos 1 ÷ 15 g/hl

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

0,25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009