







TANNINI

HIDEKI

Tannino per la protezione antiossidante e antimicrobica del vino

	<p>COMPOSIZIONE Miscela di tannino gallico, ellagico e condensato.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Hideki è uno strumento di protezione del vino composto da tannini dotati di un ottimo effetto antiossidante e di un'elevata capacità di interferire con le proteine funzionali delle cellule dei microrganismi. In natura le piante producono le sostanze polifenoliche in risposta a lesioni causate da agenti esterni: virus, funghi, batteri, insetti ma anche vertebrati. Nel caso di infezioni virali, batteriche e fungine i tannini svolgono una funzione protettiva del tessuto vegetale riducendo l'attività degli enzimi prodotti dal patogeno per entrare nella cellula vegetale e bloccando le proteine di trasporto presenti nella membrana cellulare del patogeno per impedirne gli scambi con il substrato di crescita. Parallelamente, grazie alla loro capacità di chelare i metalli e bloccare i radicali liberi, i tannini limitano il deterioramento dei tessuti vegetali provocato dall'ossidazione innescata dall'attacco patogeno.</p> <p>Per la creazione di Hideki sono stati selezionati i migliori tra i tannini gallici, ellagici e condensati per capacità di interferire nell'attività delle proteine di trasporto dei microrganismi, capacità chelante e attività antiradicalica. Alla selezione, è seguito un processo di purificazione che ha permesso di concentrare le frazioni polifenoliche più attive e amplificare l'effetto protettivo ricercato. Il risultato è una miscela di tannini capace di proteggere il vino dall'ossidazione chimica, dall'ossidazione enzimatica (laccasi) e di limitare la crescita di microrganismi indesiderati, in particolare batteri, per lunghi periodi e anche in vini con pH prossimi a 4.</p>
	<p>APPLICAZIONI Nella preparazione del vino per l'imbottigliamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ in alternativa dall'azione antiossidante e antimicrobica dell'anidride solforosa. ▪ in vini precedentemente trattati con EnartisStab Micro/Micro M (chitosano attivato) per prolungarne la protezione dopo la rimozione del chiarificante antimicrobico. ▪ per prevenire lo sviluppo di microrganismi indesiderati che possono alterare la composizione e la qualità organolettica del vino imbottigliato (incremento di acidità volatile, comparsa di odori anomali, perdita di acidità, ecc.).
	<p>DOSI Come antiossidante: 1-3 g/hL Per bloccare la crescita di microrganismi indesiderati: 5-10 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere Hideki in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione per evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico del tannino e per la messa a punto del dosaggio. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità e stabilità proteica e colloidale del vino. Per l'applicazione batteriostatica, si raccomanda di fare analisi microbiologiche periodiche.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



CONFORMITÀ

Prodotto composto da materie prime conformi a:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Reg. (UE) 2019/934

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.
