



UNICO # 1

TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA TOSTATA

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico di quercia tostata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige

UNICO #1 è un tannino ellagico estratto con una tecnica innovativa da legno fiammato di quercia tostata. Questa nuova tecnica estrattiva a freddo e senza l'ausilio della pressione, evita l'ossidazione delle componenti volatili positive del legno che restano perciò reattive nei confronti dei composti volatili del vino.

UNICO #1 preserva intatte le caratteristiche aromatiche derivanti dalla tostatura del legno quali sensazioni di vaniglia (vanillina), vaniglia-caramello (ciclotene), vaniglia-cacao (maltolo), fruttato-dolce (HDFM) e confettura (idrossifuraneolo). Il maltolo è una delle molecole già presenti nel vino in piccole quantità ed è percepito in funzione della concentrazione come fruttato-confettura; inoltre può trasformarsi in idrossimaltolo che può essere percepito come cacao. La reattività sinergica del tannino con le molecole odorose del vino permette la formazione di aromi più complessi, più intensi e che si conservano meglio nel tempo.

UNICO #1 attenua le note aromatiche negative del vino e non apporta molecole responsabili di difetti riconducibili al legno quali odori di ridotto (fenolo), empireumatici (4-metil guaiacolo), bruciato-catrame (4-etil guaiacolo), ma genera profumi netti ed intensi. **UNICO #1** aggiunto al vino a dosaggi medi supporta le molecole isoprenoiche e nor-isoprenoiche rendendo più intensa la percezione delle note varietali.

APPLICAZIONI

UNICO #1 è indicato per il trattamento durante l'affinamento dei vini in cui si vogliono evidenziare note dolci e tostate e in cui si vogliono conferire morbidezza e dolcezza, attenuando la percezione d'astringenza ed amaro.

Aggiunto all'imbottigliamento, amplia la complessità aromatica dei vini.

Aggiunto all'inizio dell'affinamento, aiuta a prolungare la vita dei fusti di legno.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **UNICO #1** in 10 ÷ 20 parti di acqua o vino, mescolando in continuazione.

Addizionare alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico di **UNICO #1** e per la messa a punto del dosaggio.

Si raccomanda inoltre, di utilizzare **UNICO #1** nelle prime fasi dell'affinamento fino a un massimo di 1 ÷ 2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, valutare preventivamente l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e stabilità colloidale.

DOSI

Vini bianchi 1 ÷ 10 g/hl

Vini rossi 1 ÷ 15 g/hl

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg

Materiale d'imbballaggio: polietilene alimentare

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. CE 1493/99