



UNICO # 2

TANNINO ENOLOGICO DI FRUTTA ROSSA

COMPOSIZIONE

Tannino condensato di frutta rossa

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige

UNICO #2 è un tannino condensato estratto con una tecnica innovativa da frutta a polpa rossa. Questa nuova tecnica estrattiva a freddo e senza l'ausilio della pressione, evita l'ossidazione delle componenti volatili positive del tannino che restano perciò reattive nei confronti dei composti volatili del vino.

UNICO #2 conserva alcune sostanze aromatiche come i monoterpenoli, il β -ionone e il β -damascenone, molecole già presenti nel vino in piccole quantità e che, in concentrazioni adeguate, sono responsabili delle sensazioni di fruttato, ciliegia e frutti rossi. Inoltre, la loro interazione con l'alcool β -feniletilico rende più piacevole la nota di sottofondo degli alcoli superiori.

La reattività sinergica di **UNICO #2** con le molecole odorose del vino consente la comparsa di note aromatiche più intense e persistenti. A livello gustativo inoltre, grazie alla tecnica estrattiva che permette di conservare intatta la componente polisaccaridica del tannino, vengono ampliate le sensazioni di morbidezza, struttura e dolcezza mentre viene attenuata la durezza.

UNICO #2 aggiunto al vino a dosaggi medi, supporta le molecole isoprenoiche e nor-isoprenoiche rendendo più intensa la percezione delle note varietali; inoltre, conferisce complessità grazie all'apporto di inconfondibili note fruttate, in particolare di frutta rossa e di ciliegia.

APPLICAZIONI

UNICO #2 è indicato per il trattamento durante l'affinamento dei vini in cui si vogliono evidenziare note dolci e fruttate e in cui si vogliono conferire morbidezza e dolcezza, attenuando al contempo la percezione di astringenza ed amaro.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **UNICO #2** in 10 ÷ 20 parti di acqua o vino, mescolando in continuazione. 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 di **UNICO #2** e per la messa a punto del dosaggio.

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

DOSI

vini bianchi 2 ÷ 15 g/hl

vini rossi 5 ÷ 25 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