I TANNINI E IL LORO IMPIEGO

Con il termine tannino si fa riferimento a composti fenolici (peso molecolare tra 500 e 300) che precipitano le proteine; in virtu' di questa caratteristica, tali composti sono largamente usati in enologia per la stabilizzazione proteica dei vini. L'attuale ricerca, ha focalizzato l'attenzione sulla capacità dei tannini di regolare i fenomeni ossidativi. In particolare i tannini preservano le antocianidine e i flavani dall'ossidazione, bloccano i radicali liberi, formano durante l'affinamento e la conservazione complessi antociani/tannino, regolano il potenziale di ossidoriduzione e hanno azione chelante per i cationi dei metalli pesanti, limitando così il rischio di ossidazione e di casse ferrica. I tannini per uso enologico si distinguono in due principali categorie, i tannini condensati e i tannini idrolizzabili. I primi sono estratti da fonti vegetali quali il legno di quebracho (Quebrachia spp., Anacardiacee) e la corteccia di mimosa (Acacia mearusii), mentre i tannini idrolizzabili derivano dal legno di castagno (Castanea sativa), quercia (Quercus spp.) e dai frutti secchi di mirabolano (Therminalia chebula). All'aggiunta di tannini al vino, sono connesse rilevanti implicazioni organolettiche, difatti, oltre all'attenuazione e riduzione di sensazioni di amaro e astringente, possono essere determinate note sensoriali tipiche dell'affinamento in legno. Con l'impiego dei tannini vengono notevolmente migliorate le caratteristiche organolettiche di vini poco strutturati, favorendo inoltre, l'inattivazione di tioli e composti solforati, responsabili di odori non graditi. Vengono altresì potenziate le caratteristiche organolettiche dei vini di alto pregio. Vi invitiamo a provare la gamma dei nostri tannini Lafood® e a valutarne l'ampia selezione di descrittori aromatici. La nostra continua ricerca dell'equilibrio perfetto tra armonia, sapori e sensazioni, permette di esaltare i vostri grandi vini.

VINI BIANCHI

AGRUMES

Lafood®Agrumes è un tannino innovativo in campo enologico, selezionato per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini bianchi e rosati. Blend opportunamente dosato di tannini, acidi organici e polisaccaridi, studiato per generare una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. La componente polifenolica è costituita da tannini gallici, gallo-ellagici e proantocianidinici a diverso grado di galloilazione e di peso molecolare, tale che, dosi opportune,garantiscono un effetto sinergico e duraturo nel tempo, anche a bassi dosaggi. Indicato per i vini bianchi complessi e strutturati, esalta le gradevoli note citriche e agrumate che ricordano il limone, l'arancia e il pompelmo, derivanti da esteri complessi. Dosi 0,5-2 gr/hl

JASMINE

Miscela opportunamente dosata di tannini, acidi organici e polisaccaridi, studiata per generare una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. Frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini di R&S Lafood in collaborazione con la Università di Udine. Assoluta novità in campo enologico per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini bianchi, rossi e rosati. Nei bianchi giovani, migliora la freschezza ed esalta e protegge gli aromi primari terpenici e floreali. Le numerose sperimentazioni condotte a livello mondiale, hanno evidenziato la capacità di questo tannino di "risvegliare" il profilo aromatico di tutti i vini "vecchi e stanchi". Ineguagliabile nella cura di tutti i vini tendenti alla riduzione o completamente ridotti.

VANILLE

Lafood®Vanille è un blend di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere francese (Allier, Limousine e Tronçais). E' il frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini del settore R&S Lafood in collaborazione con l'Università di Udine. L'impiego sui vini bianchi e rossi strutturati in affinamento, potenzia i toni aromatici, apportando eleganza, morbidezza e un evidente sentore olfattivo di vaniglia. L'estrazione avviene mediante un processo naturale in veicolo acquoso e in assenza di prodotti chimici e biologici, garantendo l'ottenimento di un prodotto naturale. La speciale tecnica di tostatura ad infrarossi in presenza controllata di ossigeno, conferisce note aromatiche tipiche dei vini affinati in barriques. Ottima azione di prevenzione dei fenomeni di ossido-riduzione. Dosi 0,5-3 g/hl.

VINI ROSATI E VINI ROSSI GIOVANI

BACCA ROSSA

Bacca Rossa, unico nel suo genere, è un tannino naturale estratto da legno proveniente da specie a bacca rossa, originario della Vandea (Cognac, Bordeaux) nella Regione dei Paesi della Loira. L'impiego viene consigliato su tutti i vini rossi giovani, rosati e fruttati. Eccezionali risultati sono stati ottenuti sui vini rosati di media ed ampia struttura, esaltando sensazioni aromatiche di freschezza e fruttuosità che rimandano a frutti a bacca rossa, in particolare la ciliegia. La speciale tecnica di tostatura del legno a infrarossi, permette l'estrazione di composti aromatici come i norisoprenoidi (Beta-ionone e Beta-damascenone) dalle proprietà sensoriali di vario interesse e che svolgono un ruolo fondamentale nell'aroma varietale dei vini.

MARASCO

Lafood®Marasco è una assoluta novità per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini rosati e rossi giovani: potenzia le note fruttate, soprattutto a bacca rossa, derivanti da esteri e alcoli superiori. L'impiego viene consigliato su tutti i vini rossi giovani, rosati e fruttati. Eccezionali risultati sono stati ottenuti sui vini rosati di media ed ampia struttura, esaltando sensazioni aromatiche di freschezza e fruttuosità che rimandano a frutti a bacca rossa, in particolare ciliegia e fragola. L'aggiunta del tannino Marasco esalta importanti composti aromatici primari come i norisoprenoidi (Beta-ionone e Beta-damascenone) dalle proprietà sensoriali di vario interesse e che svolgono un ruolo fondamentale nell'aroma varietale dei vini. Favorisce la stabilizzazione del colore e previene l'ossidazione.

VINI ROSSI DA INVECCHIAMENTO

MOKA

Lafood®Moka è una speciale formulazione di tannini estratti da rovere francese delle migliori qualità. E' il frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini del R&S Lafood in collaborazione con l'Università di Udine. Moka è un tannino che esalta ed evidenzia i tipici sentori caramellati, di caffè, legno tostato e vaniglia. Il suo impiego in affinamento dei vini, permette di ottenere un ottima azione di prevenzione delle ossidazioni e delle riduzioni. Moka è attivo, inoltre, nei confronti dei "mascheratori di aromi" legati a composti sulfidrilici. Il nuovo metodo di tostatura ad infrarossi, permette un perfetto controllo del processo di tostatura del legno, impedendo bruciature e preservando gli aromi naturali originali. La dose consigliata è pari a 2-3 g/hl.

TANN CHOCOLATE

Nel 2018 il settore R&S Lafood ha ulteriormente ampliato la sua vasta gamma di tannini realizzati per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio. Fine blend di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere americano e francese, stagionato e tostato.
Tann Chocolate conferisce note intense di cacao, caramello e vaniglia, migliorando rapidamente la complessità aromatica e l'equilibrio gustativo del vino.
Il suo impiego aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza e amaro, conferendo ai vini trattati morbidezza e dolcezza. Sui vini bianchi strutturati, permette di ottenere un boisé fine, rispettoso di aromi varietali e un aumento del volume e della lunghezza in bocca. Consigliata una dose di 0,5-2 g/hl per i vini bianchi e 1-5 g/hl per i vini rossi.

TANN SPICE

Nel 2018 il settore R&S Lafood in collaborazione con importante azienda americana specializzata nella produzione di rovere, ha realizzato Tann Spice per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio: un blend di tannini estratti da legno tostato delle migliori qualità di rovere americano, prodotto nella vocata zona del Minnesota USA. Conferisce note di speziato, cannella, cacao e legno tostato, migliorando rapidamente la complessità aromatica e le sensazioni organolettiche di morbidezza del vino. Riequilibra il potenziale ossido-riduttivo, agendo come protezione in quei vini tendenti all'ossidazione e curando i vini tendenti alla riduzione e/o ridotti. Per i vini rossi affinati in barriques, reintegra il tannino ceduto dal legno, migliorando la stabilizzazione del colore. Ottimi risultati su vini bianchi strutturati dal profilo moderno.

VINI ROSSI DA INVECCHIAMENTO

TANN CARAMEL

Nel 2018 il settore R&S Lafood ha ulteriormente ampliato la sua vasta gamma di tannini realizzati per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio. Il Tann Caramel è una formulazione di estratti da pregiate varietà di rovere francese, mediante un processo artigianale di estrazione naturale in mezzo acquoso. E' un tannino aromaticamente complesso, che armonizza il bouquet tostato tipico dei vini affinati in legno. Il Tann Caramel reagisce con le molecole odorose del vino generando aromi più complessi, più intensi e durevoli nel tempo. Il profilo polifenolico consente di esaltare piacevoli sentori speziati dolci e complessi, tipici dei grandi vini rossi di alto pregio e dallo stile moderno. Il nuovo metodo di tostatura ad infrarossi impediscono bruciature e preservano gli aromi naturali originali.

LAKRIS

Lafood®Lakris è indicato per l'affinamento dei grandi vini rossi. Tannino gallo-ellagico estratto da pregiato rovere francese (Quercus petra), mediante un processo di estrazione naturale ed essiccazione all'infrarosso che preservano l'autenticità del legno di origine.
Lafood®Lakris è particolarmente indicato nei casi in cui si vogliano evidenziare note dolci e tostate che conferiscono morbidezza e dolcezza, attenuando la percezione di astringenza e di amaro. La rilevante reattività di Lakris con le molecole odorose del vino, permette l'ottenimento di aromi più complessi, più intensi e che si preservano meglio nel tempo, esaltando note come quelle di liquirizia e spezie, senza alterarne il bouquet naturale.

COCO

Lafood®Coco è un blend di tannini estratti da pregiato rovere americano (Quercus alba). E' un tannino di alta gamma estratto ed essiccato mediante l'utilizzo di speciali procedure che preservano la materia prima. Il suo profilo polifenolico "soft", permette di salvaguardare il bouquet originario dei vini. Trova impiego nei vini rossi e bianchi, negli aceti e nei distillati. La presenza di whisky-lattone è responsabile dei ricercati aromi di cocco, legno fresco tostato e speziato. Particolarmente indicat nell'affinamento dei vini, soprattutto se si impiegano botti di legno vecchie e non più in grado di cedere tannini. Contribuisce al raggiungimento della stabilità proteica e prolunga la shelf-life del vino, infatti conferisce una maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni. Prontamente solubile in acqua.

VINI ROSSI DA INVECCHIAMENTO

SUPREME

Lafood®Supreme è un blend di tannini estratti da rovere francese, attraverso un processo di estrazione naturale e successiva tostatura ad infrarosso.
Supreme è consigliato nell'affinamento dei vini rossi, bianchi e rosati.
L'impiego nei vini bianchi rafforza l'azione antiossidante e antibatterica della SO2, favorendo la precipitazione dei chiarificanti proteici e delle proteine instabili del vino, preservando la struttura e l'equilibrio organolettico. L'impiego nei vini rossi previene e cura i fenomeni di ossido-riduzione e consente di esaltare piacevoli e delicate note di vaniglia tostata, tipici dei grandi vini di alto pregio.

AROME

Lafood®Arome è un blend di tannini di rovere e di tannini condensati, appositamente studiato per l'impiego in fase di affinamento di vini bianchi e rossi di varia struttura. Grazie alla sua bilanciata composizione, risulta estremamente efficace nella stabilizzazione del colore dei vini rossi, se utilizzato nelle prime fasi di affinamento o in microssigenazione. L'impiego nei vini bianchi, anche alcuni giorni prima dell'imbottigliamento, permette il raggiungimento di un profilo organolettico caratterizzato da evidenti sensazioni di volume e morbidezza e piacevoli percezioni olfattive di legno tostato.

TANNINI DI UVA

TANN GRAPE

Lafood®Tann Grape è un tannino di elevata qualità, estratto da vinaccioli di uva a bacca bianca, pertanto è proantocianidinico parzialmente galloilato, di peso molecolare medio-basso, altamente strutturante ed antiossidante.
La natura proantocianidinica di questo tannino regola il potenziale ossido-riduttivo, prevenendo e bloccando l'azione dei radicali liberi, garantendo la corretta evoluzione del vino: stabilizza il colore e rinvigorisce la struttura, Il particolare processo produttivo di TANN GRAPE ne consente l'impiego anche in dosi elevate senza particolari controindicazioni poichè permette l'eliminazione delle componenti erbacee ed astringenti che sono caratteristica, invece, dei tannini di vinacciolo naturalmente presenti.

TANNINI DI UVA

TANN UVA

Lafood®Tann Uva è un tannino ottenuto per estrazione, selezione e purificazione di composti fenolici dalla buccia di uva monovitigno. L'impiego è indicato per vini rossi e bianchi in affinamento, per il miglioramento della struttura e della complessità olfattiva.
L'elevato grado di purezza di Tann Uva, conferisce una sensazione gustativa completa ed ottimamente bilanciata che, aiuta a completare la struttura del vino. Fortemente reattivo nei confronti delle proteine, stabilizza il colore attraverso la formazione di complessi stabili tra tannini e antociani e protegge dall'ossidazione grazie all'effetto antiossidante dei polifenoli.
Prolunga la shelf-life ed è prontamente solubile in acqua.

TANN UVA AROM

Lafood®Tann Uva Arom è un tannino estratto dall'epicarpo fresco delle uve Moscato, caratterizzato da peso molecolare medio-alto, altamente strutturante ed antiossidante.
A causa di particolari andamenti stagionali e per particolari vitigni si possono verificare carenze polifenoliche che favoriscono la diffusione di O2 nel vino e quindi la formazione di radicali liberi, che possono attaccare esteri e terpeni alterando la struttura aromatica o reagire con antociani provocandone la polimerizzazione e precipitazione.
La natura proantocianidinica di questo tannino regola il potenziale ossido-riduttivo, prevenendo e bloccando l'azione dei radicali liberi, quindi, garantendo la corretta evoluzione del vino.
Tann Uva Arom è indicato per esaltare la struttura di vini bianchi e rossi, in tutte le fasi di affinamento.

TANN UVA PLUS

Lafood®Tann Uva Plus è un tannino di elevata qualità estratto dall'epicarpo fresco di uva Chardonnay, caratterizzato da peso molecolare medio-alto, altamente strutturante ed antiossidante.
L'impiego di Tann Uva Plus, conferisce rapidamente al vino un'intensa nota fruttata assieme ad elevata struttura e morbidezza, attenuando le sensazioni di astringenza ed amaro. Indicato in fase di finitura e grazie alla sua bassa reattività nei confronti della componente proteica, può essere impiegato anche nelle fasi immediatamente precedenti l'imbottigliamento.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO CONSIGLIATE

I tannini di affinamento si posso impiegare da un mese prima ad una settimana prima dell'imbottigliamento.
Le giuste dosi da adoperare sono da valutare con prove di laboratorio in base al risultato che si vuole ottenere.
In genere si impiegano da 1 a 5 gr/hl.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, quindi non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto. Inoltre non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.