



UNICO # 1

TANINO ENOLÓGICO DE ROBLE TOSTADO

COMPOSICIÓN

Tanino elágico de roble tostado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige

UNICO #1 es tanino elágico extraído a temperatura ambiente con una innovadora técnica, a partir de madera de roble tostado. Esta nueva técnica extractiva en frío, y sin el auxilio 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 #1 preserva los componentes aromáticos del tanino que derivan del tostado de la madera como son las sensaciones de vainilla (vanilina), vainilla-caramelo (cicloteno), vainilla-cacao (maltol), frutal-dulce (HDFM) y confitura (hidroxifuranol). La reactividad sinérgica del tanino con las moléculas olorosas del vino permite la formación de moléculas más complejas, más intensas, que se conservan mejor en el tiempo.

UNICO #1 elimina las notas negativas del vino y no presenta las moléculas que dan lugar a los defectos de la madera como olores de reducción (fenol), empireumáticos (4-metilgaiacol), quemado-alquitrán (4-etilgaiacol), generando matices más netos e intensos. La adición de **UNICO #1** al vino a dosis medias permite sostener las moléculas isoprenoides y norisoprenoides haciendo que las notas varietales se perciban de forma más intensa.

APLICACIONES

- **UNICO #1** está indicado para todos los vinos, durante todo el periodo de crianza, para evidenciar notas dulces y tostadas, además de conferir suavidad y dulzor a los vinos al reducir las percepciones gustativas negativas como la astringencia y el amargor.
- En el embotellado amplía la complejidad aromática de los vinos y si es añadido al inicio de la crianza, ayuda a prolongar la vida de los recipientes de madera.

MODO DE EMPLEO

Disolver **UNICO #1** en 5 a 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 #1** 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 #1** durante 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 sobre 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

Bolsa de 0,25 kg

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

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009