



# VINEXPERT® TF

## FICHA TÉCNICA

### Complejo de sustancias tánicas para uso en fermentación

**VINEXPERT® TF** es una mezcla de taninos extraídos a partir de un gran número de especies vegetales y tienen por origen, las partes leñosas de los frutos, las cortezas y/o corazón del árbol.

**VINEXPERT® TF** esta formulado para contribuir a la estabilización de la materia colorante extraída en la primera etapa de la fermentación alcohólica, consiguiendo realzar el color de los vinos y reducir la pérdida por oxidación gracias a su poder anti-radical y su capacidad de consumir oxígeno disuelto.

**VINEXPERT® TF** es además, especialmente indicado para mejorar las características sensoriales de los vinos otorgándoles aumento en la percepción del volumen y estructura en boca, sensación que contribuye a la exaltación del carácter fresco y frutado de los vinos. También este efecto es conseguido gracias a que la activación de su espectro molecular que permite adsorber tioles producidos durante la fase de fermentación y que enmascaran o eliminan la característica frutal.

**VINEXPERT® TF** como auxiliar de clarificado, facilita la precipitación de las proteínas solubles, obteniendo de esta manera vinos altamente translúcidos tanto en tintos como en blancos de alta calidad.

#### Dosis y modo de uso:

- En fermentación: 10 a 40 g/hl
- Para mejorar características sensoriales: 50 a 100 g/hl.

**VINEXPERT® TF** se dispersa rápidamente en mosto, vino ó agua, y se incorpora durante el encubado y/o remontado.

#### Caracterización:

**VINEXPERT® TF** está compuesto por una mezcla de glucósidos, caracterizados por un polvo de color rojo, sabor astringente, soluble en agua y en alcohol a 95 % vol. en su totalidad o en parte y en total adecuación a las características dispuestas para uso enológico por la O.I.V.

Análisis Químico y microbiológico.

Aspecto.....Polvo fino color marrón rojizo de olor característico.

Polifenoles totales %....74

Humedad %..... 8 (Perdida por desecación)

pH..... 4.2

Cenizas %..... 3.3

Metales pesados..... 6 ppm (como Pb)

Salmonella spp. Ausencia en 25 g

Escherichia coli ausencia en 1 g

#### Envase y Almacenamiento:

**VINEXPERT® TF** está disponible en bidones plásticos de PVC de 5 kgs. Cuando es almacenado bajo las condiciones recomendadas de luz y humedad (<15°C), en el envase original el producto tiene una vida útil de 24 meses.

**Casa Central** Av. de Acceso Este (Lateral Sur) 2497, (PC 5519)  
Las Cañas, Guaymallén, Mendoza. Tel: 0261-431-7020. E-mail: mendoza@chirca.com

**San Juan** Tel: 0364-4275913. E-mail: sanjuan@chirca.com  
**Buenos Aires** Tel: 011-4776-7608 / 4777-9557. E-mail: buenosaires@chirca.com