

# CYTOLTAN Tannini in purezza

## CYTOLTAN QB Tannino di quebracho per uso enologico

### PRODOTTO

**Cytoltan QB** è un tannino condensato estratto con una miscela di solventi atossici all'acqua dal legno del Quebracho (*Schinopsis lorenzii*), un albero della famiglia delle Anacardiacee che cresce spontaneo in Sud America. Quello estratto da Quebracho è il tannino da legno che chimicamente più si avvicina al tannino naturalmente presente nel vinacciolo. I tronchi sono selezionati, lavati per l'eliminazione delle impurezze, spaccati per isolarne il cuore, macinati ed estratti utilizzando solo acqua purificata in pressione. La miscela di solventi e specifici tempi di lavorazione sono atti a ridurre l'estrazione di zuccheri che, nel processo di atomizzazione, possono caramellizzare conferendo note amare. Il liquido ottenuto subisce diversi passaggi di concentrazione e di filtrazione, quindi è atomizzato in un impianto specifico. Questa particolare attenzione nella selezione e lavorazione della materia prima, che attenua notevolmente l'impatto gustativo amaro, ne consente anche l'impiego sui vini. L'intero processo è sottoposto a rigidi controlli di igiene, sicurezza e rispetto dell'ambiente. Ogni lotto di prodotto finale è interamente analizzato con metodi analitici sviluppati seguendo le vigenti norme di legge.

### DESCRIZIONE

**Cytoltan QB** si presenta sotto forma granulare marrone-rossastro con un contenuto tannico minimo (sostanza secca) del 95%.

### INDICAZIONI

**Cytoltan QB** è utilizzato come stabilizzatore degli antociani in soluzione. All'inizio della macerazione, fra i primi composti ad essere estratti vi sono gli enzimi ossidanti, quali la laccasi e la tirosinasi. Subito dopo comincia l'estrazione degli antociani e, molto dopo, quella dei tannini. Nei primi giorni si ha così la presenza dell'agente ossidante (ossigeno), del substrato (antociani) e del catalizzatore (enzima); in questo momento cominciano tutti i processi ossidativi, diretti, catalizzati, radicalici che porteranno sia alla perdita dell'intensità colorante, sia alla progressiva polimerizzazione con conseguente precipitazione degli antociani, la quale può manifestarsi anche molto tempo dopo. **Cytoltan QB** reagisce con gli antociani, sia in maniera diretta, radicalica o ionica, che per mezzo dell'acetaldeide, sempre presente in tracce nel vino. In questo modo, interrompe la reazione di polimerizzazione e la successiva precipitazione. I copolimeri tannino-antociani sono solubili. **Cytoltan QB** va aggiunto in diversi momenti della macerazione a seconda del tipo di uva per prevenire perdite di colore. Si può inoltre aggiungere **Cytoltan QB** durante le operazioni di travaso, per impedire danni dovuti all'ossigenazione, fino a qualche giorno prima dell'imbottigliamento.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Per sciogliere efficacemente **Cytoltan QB**, versare il contenuto della confezione nel recipiente e aggiungere acqua a 40-50°C in rapporto 3:10. Mescolare vigorosamente e addizionare alla massa.

Evitare il contatto del tannino in soluzione con recipienti in ferro, specialmente se arrugginito. In caso di contatto, il tannino forma un precipitato nero insolubile che, anche se innocuo, ne compromette le caratteristiche. Si consigliano quindi contenitori in acciaio inox, plastica, ceramica, vetro, legno etc

### DOSI

La dose d'impiego di **Cytoltan QB** varia da 5 a 30 g/hl e dipende dal tenore degli antociani e/o da problemi di precipitazione che si prevedono.

### CONFEZIONE

**Cytoltan QB** è distribuito in confezioni da 1 kg e da 12,5 kg.

### CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio di **Cytoltan QB** deve essere effettuato in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, richiuderla accuratamente e conservare come precedentemente descritto.



FERRARI SRL BIOTECNOLOGIE SERVIZI E CONSULENZE PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA

Via Dei Castagni, 10 A/B - 37141 Verona - tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821 e-mail: info@ferrari-srl.it

P.I. 03467830232 R.D.N. 198585 (13.11.85) R.I. 22179 Tribunale di Verona