

# CYTOLTAN Tannini in purezza

## CYTOLTAN QBR Tannino di quebracho per uso enologico

### PRODOTTO

**Cytoltan QBR** è un tannino condensato estratto all'alcool 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 nell'acino dell'uva.

I tronchi sono selezionati, lavati per l'eliminazione delle impurezze, spaccati per isolarne il cuore, macinati ed estratti utilizzando solo acqua purificata in pressione. Il liquido ottenuto subisce diversi passaggi di concentrazione e di filtrazione, quindi è atomizzato in un impianto specifico. La polvere così ottenuta viene nuovamente tratta con una particolare miscela alcolica in modo da non estrarre gli zuccheri contenuti nel legno che, nel processo di atomizzazione, possono caramellizzare conferendo note amare. 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 QBR** si presenta sotto forma granulare marrone con un contenuto tannico minimo del 87%.

### INDICAZIONI

**Cytoltan QBR** 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 QBR** 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 QBR** va aggiunto in diversi momenti della macerazione a seconda del tipo di uva per prevenire perdite di colore.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Per sciogliere efficacemente **Cytoltan QBR**, versare il contenuto della confezione nel recipiente e aggiungere acqua a 40-50°C in rapporto 3:10. Mescolare vigorosamente e aggiungere 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 QBR** varia da 5 a 30 g/hl e dipende dal tenore degli antociani e/o da problemi di precipitazione che si prevedono.

### CONFEZIONE

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

### CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio di **Cytoltan QBR** 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