



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

TAN UP

para Vinos Blancos-Rosados y Tintos



Características

Formulación de puros elagitaninos de Roble Quercus Robur de Francia y extracto de levaduras inactivas. TAN UP es un producto que mejora y agrega valor a sus vinos blancos, rosados y tintos. 100% Natural. Sin conservantes ni antibióticos. Sin GMO (Organismo genéticamente modificado). Producto de conformidad con el Código enológico Internacional..

Aplicación

Tan Up Red es un concepto innovativo para mejorar vinos donde el color y/o la estructura y/o el volumen no están dentro de los parámetros aceptables.

Descripción y Usos

TAN UP es un producto desarrollado por L'Abott France, testeado por la Universidad de Bordeaux, Francia y por consultores claves de diferentes vinos, regiones y vendimias. Este agente mejorador único es el producto adecuado para usar cuando el vino carece de carácter aromático, estructura bien balanceada y una eficiente terminación.

Otro nuevo producto?

L'Abott France ha comparado TAN UP con la mayoría de las formulaciones existentes en el mercado. En todos los casos, fue calificado por un panel independiente con mejores resultados y mejores costos.

Entonces, cuál es la innovación?

L'Abott France ha trabajado en la selección de los proceso de prosecución de taninos de origen francés, dándole ese aroma natural del roble y las funcionalidades clave de la polimerización seleccionada y permitiendo agregar cierto aporte para suavizar las estructuras verdes duras mientras protege al mismo tiempo el color existente del vino y aumenta su resistencia a la oxidación.

En tándem con este primer ingrediente, L'Abott France ha trabajado con expertos en levaduras inactivas para obtener fracciones que agreguen volumen al vino y también le den una terminación más larga y redonda en boca.

TAN UP le ofrece el balance perfecto de estos componentes claves para obtener vinos tintos frutados con la estructura adecuada y final adecuado en boca.

Cuándo usar TAN UP?

Los vinos considerados fuera de los rangos aceptables como por ejemplo: todos los vinos que provienen de uvas pobres o debido a condiciones de procesos severos deberán recibir el tratamiento de TAN UP.

Los vinos tratados pueden ser probados el mismo día que reciben el tratamiento, sin embargo se recomienda esperar 48 horas para tal fin.

En algunos casos, la cata de vinos de niveles medios /bajos son mejorados tan ampliamente que pueden ser vendidos a precios de Premium.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS E INMUNOLOGIA, Mendoza, Argentina

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)

Dorrego, Gllén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar

www.robertosouto.com.ar



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

TAN UP

para Vinos Blancos-Rosados y Tintos

Dosis

Se recomienda el uso de TAN UP en una dosis de entre 5 a 20 g/hL La dosis, y por consiguiente el costo del tratamiento, pueden ser optimizados a través de catas directas de vino en diferentes concentraciones.



Características físico químicas y límite bacteriológico

Aspecto: polvo fino	Calidad del tanino: Codex / min.	65%
Color marrón claro	Mercurio:	< 0.15 ppm
Olor: amaderado	Plomo:	< 5 ppm
Solubilidad:	presencia insoluble Arsénico:	< 1 ppm
Humedad: < 10%	Hierro:	< 50 ppm
	Cadmio:	< 0.5 ppm
Toxinas y mico toxinas:		ausente
Población de mesófilas aeróbicas totales:		< 10000 UCF/g
Cuenta de coliformes :		< 10 UFC/g
Bacteria láctica:		< 50 UCF/g
Hongos:		< 50 / g
Escherichia coli:		ausente (/25g)
Bacteria láctica:		<50 UCF/g
Salmonella: ausente		(/1g)
Stafilococo aureus:		ausente (/1g)
Levadura		< 50/g

Vida útil

Almacenamiento y envasado 3 años en su envase original, almacenado en lugar seco, sin olor y fresco.

Presentación:

Cuñetes por 5 y 10 kgs. Bolsa por 25 kgr.

Efectos TAN UP

Los productos TAN UP están dirigidos a aquellos vinos cuyo balance se considera alejado del objetivo ya sea por ser vinos tintos demasiado tánicos, demasiado alcohólicos y/o demasiado fluidos y/ o por falta de fruta etc....

Para vinos blancos y rosados, sea porque son demasiado ácidos, cortos en el paladar, no muy vívidos, ni lo suficientemente complejos, etc...

La particularidad de L'Abott France es encontrar la dosis justa para el efecto justo teniendo en cuenta asimismo el costo del tratamiento. Para lo cual proponemos un protocolo de prueba que permite a los vinos beneficiarse rápidamente con la incidencia de Tan Up.

Protocolo TAN UP

Pese 1 g de Tan Up y dilúyalo en 50 ml de agua (idealmente en el vino a tratar). Al hacerlo, obtendrá una solución de Tan Up del 2%. Agítelo, idealmente con un agitador magnético. A través de una pipeta incorpore el volumen de la solución de Tan Up al vino tratado. Cierre la botella y diluya cuidadosamente.

Solución TAN UP Volumen en ml	1.9	3.8	5.6	7.5	9.4
Cantidad en g/hl	5	10	15	20	25

La cata comparativa (testigo, vinos tratados en varias dosis) se realizará luego de las 24 horas de contacto, pero se recomienda esperar al menos 5 días. Idealmente aconsejamos la cata a ciegas.

Solicite recomendaciones a nuestro servicio técnico.



L'abott France
Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INMUNOLOGIA

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gllén
Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www.robertosouto.com.ar