



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

## Применение танинов ЭНАРТИС в виноделии

Проспект



**Украина, Одесса**  
+38 (048) 71 71 271  
+38 (048) 71 71 272  
e-mail: [info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

**Россия, Крымск**  
+7 (86131) 22 29 1  
+7 (86131) 59 66 4  
e-mail: [vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

**Молдова, Кишинев**  
+373 (22) 43 48 42  
+373 (22) 43 44 92  
e-mail: [enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

# ТАНИНЫ

В зависимости от ботанического происхождения танины классифицируются на конденсированные и гидролизные. По своему составу и этапу, на котором они применяются, танины обладают различными химическими и органолептическими характеристиками. Характеристики танинов зависят также от используемого способа экстракции.

## Химический состав танинов в отношении их ботанического происхождения

	Гидролизные Танины		
	ПРОАНТОЦИАНИДЫ	ГАЛЛОВЫЕ ТАНИНЫ	ЭЛЛАГЕНОВЫЕ ТАНИНЫ
Тага/Галловые орешки			
Дуб/Каштан			
Квебрахо			
Виноград			
	3-флавонольные полимеры	галловая кислота	эллаговая кислота

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

## белые вина

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
<b>ТАНЕНОЛ КЛАР</b> ЭЛЛАГОВЫЙ ТАНИН	Про жаренное дерево Зеленое дерево 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Осветление, улучшает структуру	Защита винограда Ферментация Оклейка	10 г/Гл 10 г/Гл 10 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ БЛАНК</b> ГАЛЛОВЫЙ ТАНИН	Анис 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Защита от окисления, хелато-образование металла, серный контроль, сокращение запахов	Ферментация	10 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ ЭЛЕГАНС</b> ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	Орех Чай Ромашка 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Анти-радикальное действие, усиление структуры  Усиление структуры, улучшает и сохраняет фруктовые свойства	Ферментация  Вызревание	3-10 г/Гл  3-6 г/Гл

## розовые вина

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
<b>ТАНЕНОЛ РУЖ</b> КОМБИНАЦИЯ КОНДЕНСИРОВАННЫХ И ГИДРОЛИЗНЫХ ТАНИНОВ	Кожа Вишня в сахаре Дерево Специи 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Незрелый виноград, пораженный серой плесенью, стабилизация цвета	Ферментация	5-15 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ РИЧ</b> КОМБИНАЦИЯ ГИДРОЛИЗНЫХ ТАНИНОВ	Про жаренное дерево Кофе Ваниль 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Стабилизация цвета, усиление структуры, улучшение органолептического профиля	Ферментация Вызревание	5-10 г/Гл 5-10 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ ФРУТАН</b> ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	Красные фрукты Миндаль Дерево 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Защита цвета, интенсивность аромата	Ферментация Вызревание	10-15 г/Гл 10-15 г/Гл

красные вина					
	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
<b>ТАНЕНОЛ КЛАР</b> ЭПЛАГОВЫЙ ТАНИН	Прожаренное дерево Зеленое дерево 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Осветление и стабилизация цвета	Защита винограда	15-20 г/Гл
				Оклейка	15-20 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ РУЖ</b> КОМБИНАЦИЯ КОНДЕНСИРОВАННЫХ ТАНИНОВ	Кожа Вишня в сахаре Дерево Специи 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Осветление и стабилизация цвета	Ферментация	20 г/Гл
				Переливка	10-15 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ РИЧ</b> КОМБИНАЦИЯ ГИДРОЛИЗНЫХ ТАНИНОВ	Прожаренное дерево Кофе Ваниль 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Стабилизация цвета, усиление структуры Улучшает органолептический баланс	Ферментация	20 г/Гл
				Переливка	10-15 г/Гл
				Вызревание	5-15 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-13 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ ФРУТАН</b> ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	Красные фрукты Миндаль Дерево 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Стабилизация цветовой тональности, интенсивность аромата	Ферментация	15-20 г/Гл
				Переливка	15-20 г/Гл

  

дубильные таненолы					
	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
<b>ТАНЕНОЛ ЭЛЕВАЖ</b> ЭПЛАГОВЫЙ ТАНИН	Дерево Ваниль Лакрица 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Аромат, усиление свежести и структуры	Вызревание	5-15 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-15 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ КЕР ДЕ ШЕН</b> ЭПЛАГОВЫЙ ТАНИН	Прожаренное дерево Какао Ваниль 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ СЛАДКОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ	Улучшает структуру, аромат и баланс	Вызревание	5-10 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-15 г/Гл

  

виноградные таненолы					
	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
<b>ТАНЕНОЛ ФРУТАН</b> ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	Красные фрукты Миндаль Дерево 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Улучшает структуру и органолептический профиль	Вызревание	5-15 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-15 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ СКИН</b> ЭКСТРАКТ ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЫ	Сено Чай Виноград 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Утонченность, усиление мягкости и аромата, стабилизация цвета	Вызревание	3-12 г/Гл
				Микро-оксигенация	7-15 г/Гл
<b>ТАНЕНОЛ УВА</b> ЭКСТРАКТ ВИНОГРАДНОЙ КОСТОЧКИ	Виноград Свежее дерево Белье фрукты 	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Стабилизация цвета и усиление структуры  Усиление структуры, интенсивность и органолептическая устойчивость	В конце ЯМБ	4-10 г/Гл
				Вызревание	4-10 г/Гл
				Микро-оксигенация	7-15 г/Гл