



Definição de aroma e textura

CARACTERÍSTICAS

Tanino de refinamento, delinea as características aromáticas varietais e aporta estrutura tânica sem amargor ou adstringência. A sua capacidade antioxidante garante uma excelente evolução na garrafa.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

Durante o refinamento e antes do engarrafamento:

- Aporte de taninos suaves e não adstringentes que conferem estrutura e qualidade sensorial ao vinho.
- Complexidade aromática e definição varietal.
- Proteção antioxidante.

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hL)
Estrutura e na boca	Equilíbrio refinado vinhos	Vinhos tintos 5-30g/hl
Intensidade aromática	Engarrafamento prévio	

Recomenda-se um teste laboratorial preliminar para determinar a dose ideal.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Complexidade aromática: potencia os caracteres varietais.
- Excelente integração no concerto do vinho.
- Equilíbrio tânico, atenua arestas tânicas e tons herbáceos.
- Acentua as sensações de corpo e volume na boca.
- Proteção antioxidante.

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado da pele da uva (*Vitis vinifera*). Tanino de carvalho francês tostado (*Quercus robur*, *Q. petraea*). Ligeiramente torrado.

MODO DE APLICAÇÃO

1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho e mexendo vigorosamente.

2.- Adicionar ao vinho garantindo a homogeneização.

PRECAUÇÕES: No refinamento recomenda-se adicionar o produto, 1 ou 2 semanas antes do engarrafamento, sobre o vinho estabilizado e filtrar o vinho antes do engarrafamento. Realizar testes laboratoriais para ajustar a dose e avaliar a sua filtrabilidade.

ASPETO FÍSICO

Pó de cor castanha.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 831 (REV.1)

Fenóis totais [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg]	<3
Fe [mg/kg]	<50
Pb [mg/kg]	<5
Hg [mg/kg]	<1

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível. Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.

FINITAN / Rev.3 / Fecha: 21/01/2020