

SUAVITAN

Preparação de vinhos varietais e volumosos no engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS

A combinação do tanino do bago da uva com polissacarídeos vegetais antes do engarrafamento proporciona uma ação sinérgica de potenciação varietal, incremento da estrutura e aumento da sensação de volume na boca. Os vinhos são redondos e equilibrados, demonstrando as suas capacidades ao longo do tempo.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

Antes do engarrafamento:

- Aporte de taninos suaves e não adstringentes que conferem estrutura e qualidade sensorial ao vinho.
- Complexidade aromática e definição varietal.
- Incremento do volume na boca e estabilidade de aromas ao longo do tempo.

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hl)
Volume e estrutura na boca	Engarrafamento prévio	Vinhos tintos 10-60g/hl Rosés e brancos 2-30g/hl

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

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

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

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado de pele de uva (*Vitis vinifera*) e goma-arábica Seyal de acácia.

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 castanho claro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 832 (REV.3)

Fenóis totais [%]	> 14
Humidade [%]	< 10
pH (1%)	3 - 5
Cinzas [%]	< 4

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.