

Tanicol **ONE L**

Efeito antioxidante e protetor dos polifenóis naturais da uva.
Fácil aplicação na vindima

CARACTERÍSTICAS

Tanicol ONE L é um tanino elágico (castanha) adequado para aplicação nas primeiras fases da vinificação em tinto devido ao seu elevado efeito antioxidante, à sua capacidade de reagir com péptidos e proteínas para proteger os polifenóis naturais da uva e ao seu efeito positivo na cor. O seu formato líquido facilita a sua aplicação aquando da receção das uvas.

APLICAÇÃO

- Na vinificação para reduzir a quantidade de dióxido de enxofre, efeito antioxidante.
- Nas uvas em mau estado de saúde, efeito anti-oxidante.
- Na vinificação de tintos, para aumentar a intensidade da cor final dos vinhos.
- Em macerações curtas de vinificações tintas para proteger os polifenóis naturais da uva.
- Na vinificação com uvas de maturação insuficiente como complemento da sua estrutura.

Efeito desejado	Aplicação	Dose
Melhoria organoléptica	Primeiras etapas da vinificação	30-120 ml/hl
Inibição da lacase	Receção das colheitas	>120 ml/hl

COMPOSIÇÃO

Tanino hidrolisável (*Castanea sativa*) em solução aquosa a 30% e dióxido de enxofre (E-220).
(Contém sulfitos: <1000 ppm).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Efeito antioxidante, através de três vias: consumo de oxigénio, efeito antioxidante e precipitação de metais pesados (catalisadores de oxidações químicas).
- Proteção antioxidante em uvas de má qualidade sanitária por inibição da lacase.
- Efeito positivo na intensidade da cor dos vinhos tintos, devido ao fenómeno de co-pigmentação.
- Provoca a precipitação dos péptidos e das proteínas do mosto, protegendo assim os fenóis naturais da uva.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Aplicar diretamente ou diluído (1:1) na vindima ou na cuba. Homogeneizar após a adição, se a adição for efectuada durante a cuba.

Os melhores resultados são obtidos com o sistema de dosagem PYXIS, que garante a correta homogeneização do produto.

APARÊNCIA FÍSICA

Líquido castanho escuro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem 22 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 393 (rev.0)

Fenóis totais [%] *	> 65
Cinzas [%] *	< 4
Fração insolúvel [%]*	< 2
As [mg/kg] *	< 3
Fe [mg/kg] *	< 50
Pb [mg/kg] *	< 5
Hg [mg/kg] *	< 5
SO ₂ [mg/l]	< 1000
Densidade 20 °C (g/ml)	1.10 - 1.14
Resíduo seco [%] (p/p)	< 25

(*) O valor refere-se à matéria-prima seca.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em local fresco, seco e isento de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Validade: 2 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

O produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) 2022/68.