

TAN SUTIL

TANINO DE UVA 100% pele
Incremento de aroma e estrutura.

CARACTERÍSTICAS

Tanino condensado procedente da pele de uva que matiza espetacularmente o aroma dos vinhos, marcando as características varietais. Proporciona estrutura tânica sem amargor ou adstringência. Excelente no refinamento do vinho antes do engarrafamento.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

Na desencubação:

- Compensa a quantidade de tanino condensado procedente da uva favorecendo uma proporção equilibrada de antocianinas e taninos.

Durante o refinamento e antes do engarrafamento:

- Aporte de taninos suaves que conferem estrutura e qualidade sensorial ao vinho sem adstringência.

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hl)
Melhoria do potencial fenólico	Desencubação Fermentação malolática Armazenamento Amadurecimento	Vinhos tintos 5-30g/hl
Envelhecimento em barril		
Estabilização da cor		
Estrutura e equilíbrio na boca	Refinamento de vinhos	Vinhos tintos 5-30g/hl
Intensidade aromática	Engarrafamento prévio	Rosés e brancos 2-10g/hl

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.

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado da pele da uva (*Vitis vinifera*).

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.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 0,5 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 828 (REV.1)

Fenóis totais [%]	> 75
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.

2/2

TAN SUTIL- Rev.3 / Fecha: 21/01/2020