

Tanicol BLANC EXCELLENCE

Frescura e intensidade aromática em vinhos brancos.

CARACTERÍSTICAS

Objetivo frescura: Frescura e intensidade aromática em vinhos brancos. Intensifica os aromas cítricos, de flores e frutas frescas e vivas.

Espetacular efeito antioxidante, elimina notas oxidadas e de fruta madura, melhorando a evolução do vinho.

Excelente no afinamento de vinhos onde se acentua a persistência aromática e as características varietais.

APLICAÇÃO E DOSES

Durante a fermentação alcoólica:

- Elevada capacidade antioxidante sem sensação de amargor ou aspereza, graças ao elevado conteúdo em **tanino de uva**. Ajuda a limitar a adição de sulfuroso em vinhos brancos.
- Protege da evolução a cor e o aroma.
- Proporciona ao vinho estrutura de forma integrada e equilibrada.
- Incremento do perfil aromático do vinho.

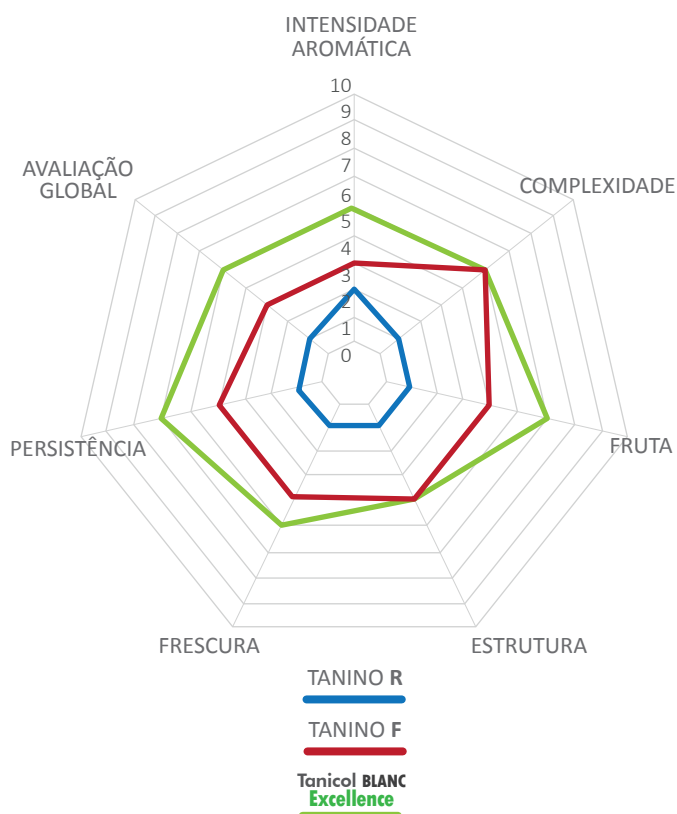
Afinamento de vinhos:

- Restabelece a juventude dos vinhos brancos e rosados, dotando-os de grande frescura e maior intensidade aromática.
- Incremento de complexidade e longevidade. Proteção perante evoluções de cor e aroma.
- Recupera as notas de tipo cítrico, limão, toranja ou notas de erva fresca e notas tiólicas, em função da variedade de uva.
- Diminui ou elimina aromas a redução.

Elaboração de vinhos espumantes:

A sua aplicação ao vinho base permite obter vinhos espumantes frescos, intensos, redondos e volumosos, sem notas amargas ou adstringentes

Efeito desejado	Quando aplicar	Doses (g/hl)
Melhoria aromática e incremento do potencial fenólico	Fermentação	1-15 g/Hl Vinhos brancos e rosés
Incremento de aroma	Afinamento	1-10 g/Hl Vinhos brancos



QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Gráfico 1. - Estudo organolético comparativo de Tanicol Blanc Excellence com outros taninos comercializados, específicos para vinhos brancos, a doses de 10g/Hl. Destaca-se o incremento de intensidade aromática em nariz e frescura e persistência em boca de **Tanicol Blanc Excellence**.

COMPOSIÇÃO

Combinação de tanino condensado (*Vitis vinifera*) e tanino hidrolizável.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1.- Fácil dissolução: Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino em vinho ou mosto.

2.- Adicionar ao vinho assegurando a homogeneização.

PRECAUÇÕES: Em afinamento recomenda-se a sua adição 1 ou 2 semanas antes do engarrafamento, em vinho estabilizado e filtrado. Realizar ensaios de laboratório para ajustar doses e avaliar a sua filtrabilidade.

ASPETO FÍSICO

Granulado fino de cor castanho claro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

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

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 5 anos a partir da data de embalamento.