

Tanicol ONE

Efeito antioxidante e protetor dos polifenóis naturais da uva.

CARACTERÍSTICAS

Tanicol ONE é um tanino elágico (castanho) idóneo para ser aplicado nas fases iniciais da elaboração de vinhos tintos devido ao seu elevado efeito antioxidante, à sua capacidade de reagir com peptídeos e proteínas para proteger os polifenóis naturais da uva e ao seu efeito positivo na cor.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

- Na vinificação para reduzir a quantidade de sulfuroso, efeito antioxidante.
- Nas uvas com deficiente estado sanitário, efeito antioxidásico.
- Na vinificação de tintos para incrementar a intensidade corante final dos vinhos.
- Nas macerações curtas de vinificações de tintos para proteger os polifenóis naturais da uva.
- Nas elaborações com uvas insuficientemente maduras como complemento da sua estrutura.

| Efeito desejado | Quando aplicá-lo | Dose (g/hl) |
|------------------------|--------------------------------|-------------|
| Melhoria organoléptica | Primeiras fases da vinificação | 10-40g/hl |
| Inibição lacase | Acondicionamento em cubas | 40g/hl |

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Efeito antioxidante, de três formas: consumo de oxigénio, efeito antioxidásico e precipitação de metais pesados (catalisadores das oxidações químicas).
- Proteção antioxidante em vindimas de deficiente qualidade sanitária por inibição de lacase.
- Efeito positivo na intensidade da coloração dos vinhos tintos, devido ao fenómeno da copigmentação.
- Provoca a precipitação de peptídeos e proteínas no mosto, protegendo assim os fenóis naturais da uva.

COMPOSIÇÃO

Tanino hidrolisável (*Castanea sativa*)

MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho ou mosto, mexendo vigorosamente.
- 2.- Deixa-se arrefecer e adiciona-se ao mosto garantindo a homogeneização.

Nota: Recomenda-se a aplicação de tanino, aproveitando alguns dos aprimoramentos durante a produção. Recomenda-se adicioná-lo sucessivas vezes.

ASPETO FÍSICO

Pó de cor ocre. Sabor adstringente.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 15 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 392 (REV.0)

| | |
|----------------------|------|
| 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 preferência: 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.