

Tanicol **REDSense**

Melhoria sensorial na produção de vinhos tintos e rosés.

CARACTERÍSTICAS

Tanicol RedSense é uma combinação perfeita de tanino elágico (castanha), tanino condensado (semente de uva) e tanino de árvores de fruta vermelha, idónea para a produção de vinhos tintos e rosés.

Tanicol RedSense consegue uma melhoria sensorial completa; incrementa a intensidade da coloração e a sua estabilização, melhora a estrutura e o corpo e principalmente, graças aos compostos voláteis do tanino das árvores de fruta vermelha, intensifica o potencial frutífero dos vinhos. Aplicado nas primeiras fases da vinificação, realça os descritores da fruta vermelha e preta, integrando-os nos vinhos desde a elaboração.

PROPRIEDADES

- Incremento dos aromas da fruta vermelha e preta, graças aos compostos voláteis do tanino das árvores de fruta vermelha.
- Efeito positivo na intensidade da coloração dos vinhos tintos, devido ao fenómeno da copigmentação.
- Estabilização da matéria corante, fomentada pela adição de tanino condensado.
- Efeito antioxidante, de três formas: consumo de oxigénio, efeito antioxidásico e precipitação de metais pesados (catalisadores das oxidações químicas).
- Incremento da estrutura.
- Fácil dissolução devido ao seu formato granulado.
- Não existe produção de pó durante a sua adição, o que facilita o manuseio por parte dos operários.
- Melhor aproveitamento do produto por não haver desperdício de partículas

APLICAÇÃO E DOSAGEM

Na produção de vinhos tintos e rosés em que se pretende alcançar uma melhoria sensorial completa, incrementando a intensidade da coloração, a estabilização da cor ao longo do tempo, a untuosidade na boca e principalmente o aumento da complexidade no nariz, realçando os descritores de fruta vermelha e preta:

- Produção de vinhos com notas frutadas marcadas, com cores vivas e estáveis.
- Produção de vinhos rosés muito aromáticos e encorpados.
- Produção de vinhos tintos jovens com macerações curtas.
- Produção de vinhos aromáticos de envelhecimento.
- Produção de vinhos com maceração carbónica.
- Produção de vinhos com macerações pré-fermentativas.
- Produção de vinhos tintos por Termovinificação ou Flash Detente.
- Produção de variedades tintureiras.

APLICACIÓN E DOSAGEM

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hl)
Melhoria sensorial completa	Primeira fase da vinificação	Vinhos tintos: 10-40g/hl
		Vinhos rosés: 10-20g/hl

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Tanicol RedSense aplicado nas fases iniciais da produção provoca uma melhoria sensorial completa dos vinhos tintos e rosés.

Os compostos voláteis do tanino de madeira de árvores de fruto vermelho, benzoato de etila (Cereja), acetofenona (morango, cereja, flor de Bach) e 2-octanona (fruta), potenciam os caracteres da fruta vermelha e preta, acentuando a tipicidade varietal dos vinhos e dando origem a vinhos de elevada complexidade aromática com notas frutadas intensas.

A sua fração elágica protege os polifenóis extraídos evitando a sua oxidação e precipitação. Graças ao fenómeno da copigmentação, consegue-se um aumento da intensidade da coloração desde as primeiras fases da vinificação.

O tanino condensado favorece a formação de pigmentos estáveis, com os quais poderemos estabilizar a cor dos vinhos tanto ao longo do tempo, às alterações do pH, como à adição de sulfuroso.

Além disto, Tanicol RedSense lustra as notas amargas e verdes de uma maturidade fenólica deficiente e acentua as sensações de corpo e volume na boca, realçando a frescura e respeitando os caracteres varietais.

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico (*Castanea sativa*), tanino condensado de semente de uva (*Vitis vinifera*) e madeira de árvores de fruta vermelha.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- 1.- Fácil dissolução: Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho ou mosto.
- 2.- Adicionar ao vinho garantindo a homogeneização.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor castanho-avermelhado.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 y 10 kgs.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 391 (REV.0)

Fenóis totais [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cenizas [%]	< 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.