

Tanicol RED VINTAGE

Acentua os registos frutados.

CARACTERÍSTICAS

Objetivo fruta: Intensifica o potencial de fruta dos vinhos. Aplicado aos vinhos em estágio ou em pré-engarrafamento realça os descritores de fruta vermelha e negra (cereja, morango, ameixa, arando) ao mesmo tempo que o estrutura e arredonda. Na encuba matiza e define as características varietais.

Elevado efeito sobre a estabilidade de cor devido à sua grande reatividade e capacidade de combinação com antocianas.

APLICAÇÃO E DOSES

Durante a fermentação alcoólica:

- O tanino de uva que contém torna-o especialmente reativo com as antocianas.
- Combinação inicial com as antocianas libertadas na primeira fase da maceração (fase aquosa). Evita perdas de cor e consegue-se uma melhor evolução no tempo.

Na encuba:

- Incrementa o conteúdo de tanino condensado procedente de uva favorecendo uma equilibrada proporção de antocianas e taninos.
- Proporciona ao vinho estrutura de forma integrada e equilibrada.
- Incremento do perfil aromático do vinho.

Afinamento de vinhos:

- Intensifica o potencial de fruta dos vinhos. Incrementa as notas de fruta e acentua as características varietais.
- Diminui ou elimina aromas a redução.

Efeito desejado	Quando aplicar	Doses (g/hl)
Melhoria aromática e incremento do potencial fenólico	Fermentação Encuba	Vinhos brancos e rosés 10-20 g/hl Vinhos tintos 10-40 g/hl
Estabilização de cor		Vinhos tintos 20-40 g/hl
Incremento de aroma	Afinamento	2-10 g/hl Vinhos brancos 5-20 g/hl Vinhos tintos

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

- Aplicado em fermentação e/ou encuba garante a estabilidade de cor e uma melhor evolução no tempo.
- Complexidade aromática: potencia os caracteres de fruta vermelha e negra (cereja, morango, ameixa, arando), acentuando a tipicidade varietal dos vinhos tintos. Em vinhos brancos aparecem tons característicos de fruta branca e pêssego.
- Aporte de estrutura com uma sensação suave e doce.
- Excelente integração no conjunto do vinho.
- Pule as notas amargas e verdes procedentes de uma deficiente maturação fenólica.
- Acentua as sensações de corpo e volume na boca potenciando a frescura e respeitando os caracteres varietais.
- Incremento da intensidade corante e do potencial de evolução.

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado de gráinha de uva (*Vitis vinifera*) e tanino de madeira de árvores de fruta vermelha.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- 1.- 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 castanha.

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.

RGSEAA: 31.00391/CR

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