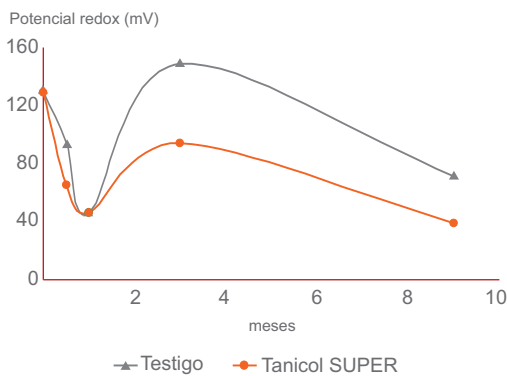
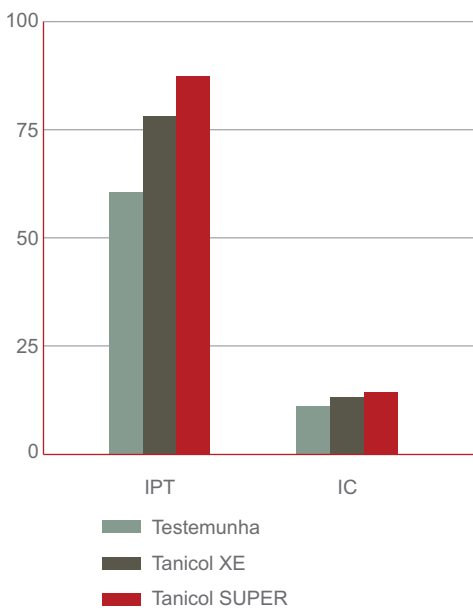


Tanicol SUPER

Estabilidade de cor e efeito antioxidante em vinhos tintos



Evolução do potencial redox de um vinho tinto com 30 g/hl de **Tanicol Supra** comparado com o mesmo vinho testemunha.



Polifenóis totais e Intensidade corante de um vinho testemunha, vinho elaborado com **Tanicol XE** e vinho elaborado com **Tanicol Super**.

Características

Tanicol Super é um **tanino condensado** específico para a fermentação alcoólica. A sua elevada atividade antioxidante conjuntamente com a sua reactividade com as antocianinas asseguram a estabilidade da cor no tempo.

Aplicação

Durante a vinificação de vinhos tintos,

- Favorece a **estabilidade da cor** e protege os polifenóis mais facilmente oxidáveis.
- Compensa o défice em tanino condensado, conseguindo uma proporção equilibrada de antocianinas e taninos.
- Na elaboração de **vinhos tintos de guarda**, pela sua capacidade antioxidante protegendo tanto os polifenóis mais facilmente oxidáveis como os aromas. **Evita o envelhecimento prematuro do vinho dotando-o de mais longevidade.**

Qualidades organolépticas

Tanicol Super acentua as sensações de corpo e estrutura em boca.

Composição

Tanino condensado e hidrolisável. Origem botânica: *Schinopsis spp.* (Quebracho), *Castanea sativa* (Castanho) y *Caesalpinia spinosa* (Tara).

Doses

Vinificação **10-40 g/hl**

ATENÇÃO: A dose de utilização, deve ser otimizada dependendo da qualidade sanitária, do tempo de maceração e do potencial polifenólico da uva.

Modo de utilização

1.- Preparar uma solução a 20-30% dissolvendo o tanino em água morna (30°C).

2.- Deixar arrefecer e adicionar ao mosto assegurando a homogeneização.

Nota: Recomenda-se a aplicação do tanino aproveitando alguma das remontagens durante a elaboração. A sua adição deve ser realizada em sucessivas vezes e no caso de ser utilizado durante a fermentação adicioná-lo a partir do primeiro terço do processo.

Precauções de trabalho.

Evitar o contacto do tanino com superfícies de ferro ou oxidadas. Em caso de contacto, os taninos formarão um precipitado negro insolúvel. Para a sua preparação devem ser utilizados recipientes de aço inoxidável, plástico, vidro ou cerâmica.

Aspeto físico

Granulado de cor castanha escura. Sabor adstringente.

Apresentação

Embalagem de 1 kg.

Propriedades físico-químicas

Tanino [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
Arsénico [ppm]	< 3
Ferro [ppm]	< 50
Chumbo [ppm]	< 5
Mercúrio [ppm]	< 1

Conservação

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.
Una vez aberto deve utilizar-se o mais rápido possível.

REGISTO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme o *Códex Enológico Internacional* e o Regulamento CE 606/2009.