Tanicol VINTAGE

Estabilização da cor e aporte de estrutura.

CARACTERÍSTICAS

Tanino condensado procedente de grainha de uva com grande efeito na estabilidade da cor devido à sua grande reatividade e capacidade de combinação com antocianinas. **Incrementa o potencial fenólico do vinho aportando grande robustez e estrutura.** Excelente na desencubação onde incrementa o aroma dos vinhos, marcando as características varietais.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

Em vinificação:

- **O tanino de uva** que contém torna-o especialmente reativo com as antocianinas.
- Combinação inicial com as antocianinas libertadas na primeira fase da maceração (fase aquosa). Evita a perda de cor e é alcançada uma melhor evolução ao longo do tempo.

Na desencubação:

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

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hl)
Melhoria aromática e incremento do potencial fenólico	Vinificação Desencubação	Vinhos rosés 10-20 g/hl Vinhos tintos 10-40 g/hl
Estabilização da cor		Vinhos tintos 10-40 g/hl

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aplicado na vinificação, garante estabilidade da cor e melhor evolução ao longo do tempo. Especialmente interessante em variedades oxidativas.
- Complexidade aromática: potencia os caracteres varietais.
- Aporte de estrutura com uma sensação suave e doce.
- Excelente integração no concerto do vinho.
- Lustra as notas amargas e verdes procedentes de uma maturidade fenólica deficiente.
- 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.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado de grainha de uva (*Vitis vinifera*).

MODO DE APLICAÇÃO

1.- Fácil dissolução: Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho ou no mosto, mexendo vigorosamente.

2.- Adicionar ao vinho garantindo a homogeneização.

Recomenda-se um teste laboratorial preliminar para determinar a dose ideal.

ASPETO FÍSICO

Granulado fino de cor tostada.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg.

PROPRIEDADES FISICO-QUÍMICAS EP 865 (REV.1)

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 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) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado fuera del marco legación del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com