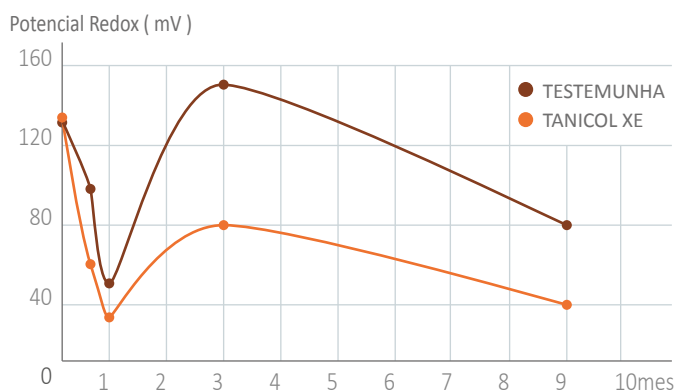
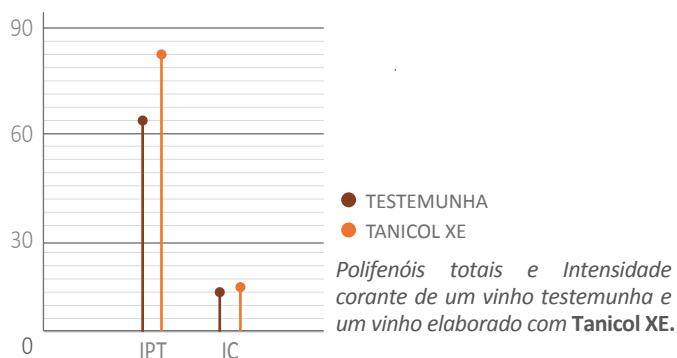


Tanicol XE

Estabilidade de cor e efeito antioxidante em vinhos tintos.



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

CARACTERÍSTICAS

Tanicol XE é um tanino condensado específico para a fermentação alcoólica. Favorece a **estabilização de cor** e possui um elevado carácter antioxidante. Incrementa a estrutura sem sensação de amargor.

APLICAÇÃO

Durante a vinificação de variedades tintas,

- Favorecendo a **estabilidade de cor** e protegendo os polifenóis mais facilmente oxidáveis.
- Em vinificações de macerações curtas.
- Em vindimas de deficiente qualidade sanitária. **Tanicol XE** permite encurtar os tempos de maceração para além de possuir um elevado carácter antioxidante.
- A formulação líquida de **Tanicol XE** facilita a sua utilização no vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

- Atenua a sensação de herbáceo em uvas de deficiente maturação fenólica.
- Acentua as sensações de corpo e volume em boca.

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado. Origem botânica: Schinopsis spp. (Quebracho).

Formulação líquida: solução a 38% de tanino estabilizada com SO₂. **Alérgeno: Contém sulfitos.**

DOSES

TANICOL XE	10-40 g/hl
TANICOL XE L	30-100 ml/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 10% dissolvendo o tanino em vinho ou mosto, misturando energicamente.
- 2.- Deixar arrefecer e adicionar ao mosto assegurando a homogeneização.

Preparação líquida:

TANICOL XE L adiciona-se directamente ao volume total a tratar, assegurando uma distribuição homogénea.

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 cor ocre. Sabor adstringente.

Preparação líquida: líquido de cor castanho escuro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

Preparação líquida: embalagem 11 Kg

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS TANICOL XE EP 399 (REV.4)

Fenóis totais [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Preparação líquida:	TANICOL XE L _ EP 563 (rev:4)
Fenóis totais [%]	> 20
SO ₂ [mg/l]	< 1000
Densidad 20°C (g/ml)	1,10-1,14
Resíduo seco [% (p/p)]	> 25

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:

TANICOL XE: 5 anos a partir da data de embalamento.

TANICOL XE L: 1 ano a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme o Códex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68.