



Proteção do potencial fenólico.

## CARACTERÍSTICAS

Tanino com elevada capacidade de combinação com antocianinas e forte poder antioxidante. Protege o potencial fenólico do vinho, aportando grande robustez e estrutura.

Ideal para tratamento de micro-oxigenação, onde são favorecidos o aumento da intensidade da coloração e a polimerização, alcançando maior estabilidade da cor ao longo do tempo. Evita variações no tom, indicativas da oxidação mínima sofrida pelos compostos fenólicos durante o tratamento de micro-oxigenação.

## APLICAÇÃO E DOSAGEM

Em vinificação:

- 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. Elevado poder antioxidante

En el descube:

- Compensa a quantidade de tanino condensado procedente da uva favorecendo uma proporção equilibrada de antocianinas e taninos. Protege contra a oxidação.

Na micro-oxigenação:

- Controlo rigoroso sobre o processo de combinação com o oxigénio. Aporte de estrutura.

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hL)
Melhoria do potencial fenólico	vinificação	Vinhos tintos 5-30g/hL
Micro-oxigenação e envelhecimento no barril.	Desencubação	
	Fermentação malolática	
Estabilização da cor	Amadurecimento	

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

## QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aporte de grande estrutura e corpulência ao vinho.
- Proteção antioxidante.
- Excelente integração no concerto do vinho.
- Aplicado na vinificação, garante estabilidade de cor e melhor evolução ao longo do tempo.

Especialmente interessante em variedades oxidativas.

- Potencia o carácter varietal.

### COMPOSIÇÃO

Tanino condensado de grainha de uva (*Vitis vinifera*).  
Tanino de carvalho francês tostado (*Quercus robur*, *Q. petraea*).

### MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho e mexendo vigorosamente.
- 2.- Adicionar ao vinho garantindo a homogeneização.

### ASPETO FÍSICO

Pó de cor castanha.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 830 (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) 2019/934.