

## TAN REACTIVE

TANINO DE UVA 100% GRAINHA

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.

### 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.

Na desencubação:

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

Durante o refinamento e antes do engarrafamento:

- Aporte de estrutura e qualidade sensorial ao vinho. Estabilidade na garrafa. Elimina as notas de redução.

Efeito desejado	Quando aplicá-lo	Dose (g/hl)
Melhoria do potencial fenólico	Vinificação	Vinhos tintos 5-20g/hl
Envelhecimento em barril	Desencubação	
Estabilização da cor	Fermentação malolática	
	Armazenamento	Vinhos tintos 5-15g/hl
Estrutura e equilíbrio na boca	Envelhecimento	
Eliminação das notas reduzidas	Refinamento de vinhos	Rosés e brancos 1-5g/hL
	Engarrafamento prévio	

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

### QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aporte de grande estrutura e corpulência ao vinho.
- Aplicado na Vinificação, garante estabilidade de cor e melhor evolução ao longo do tempo. Especialmente interessante em variedades oxidativas.
- Acentua as sensações de corpo e volume na boca.
- Excelente integração no concerto do vinho.
- Capacidade antioxidante.

## COMPOSIÇÃO

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

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*

## MODO DE APLICAÇÃO

1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho e mexendo vigorosamente.

2.- Adicionar ao vinho garantindo a homogeneização.

*PRECAUÇÕES: No refinamento recomenda-se adicionar o produto, 1 ou 2 semanas antes do engarrafamento, sobre o vinho estabilizado e filtrar o vinho antes do engarrafamento. Realizar testes laboratoriais para ajustar a dose e avaliar a sua filtrabilidade.*

## ASPECTO FÍSICO

Pó castanho-avermelhado.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 0,5 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 829 (REV.2)

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.