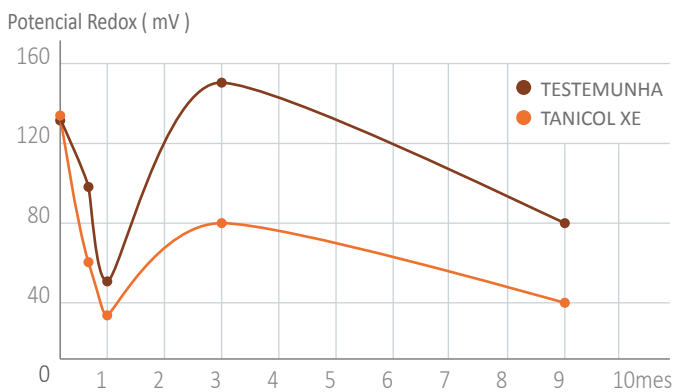
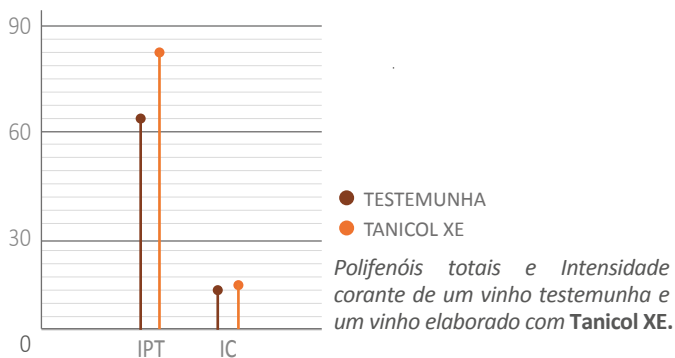


## Tanicol XE

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 SO<sub>2</sub>. **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.

