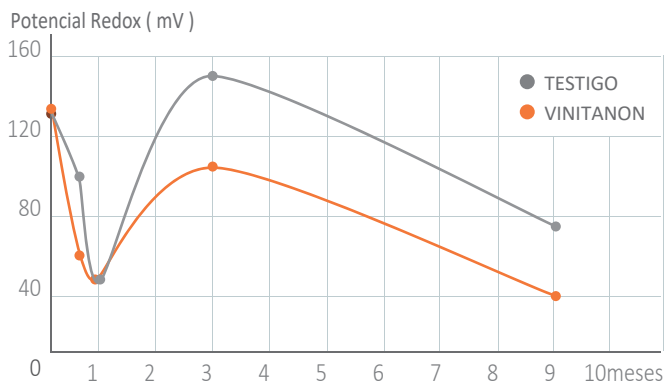


Vinitanon

Clarificação e efeito antioxidante em mostos e vinhos.



Evolução do potencial Redox de um vinho testigo e um vinho tinto com 30 g/hl de **Vinitanon**.

CARACTERÍSTICAS

Aplicado na vinificação e devido à sua excelente capacidade antioxidante, torna-o muito útil para a proteção da uva, principalmente em vindimas de baixa qualidade sanitária. No vinho terminado **Vinitanon** atenua aromas de oxidação e/ou acetaldeído.

APLICAÇÃO

Em mosto ou uvas

- Na vinificação para reduzir a quantidade de metabissulfito.
- Nas uvas com deficiente estado sanitário.
- Nas macerações curtas de vinificações de tintos, especialmente em caso de falta de polifenóis.

Em vinhos:

- Clarificante, favorecendo o precipitado de proteínas em dissolução.
- Efeito antisséptico.
- Efeito antioxidante que ajuda a proteger a cor e o bouquet do vinho.
- Elimina o excesso de aromas de oxidação em vinhos.
- Elevado poder de formação de complexos com Fe(III) e Cu(II).
- Para evitar o risco de sobre colagem, em conjunto com certos clarificantes proteicos, como as gelatinas.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinitanon aporta ao vinho as seguintes características:

- Reduz as notas aromáticas oxidadas de certos vinhos com concentração de acetaldeído acima do limiar de percepção.
- Acentua a sensação de corpo e estrutura na boca.

COMPOSIÇÃO

Tanino hidrolisável. Origem botânica: *Castanea sativa* (Castanho).

DOSE

Vinificação	10-40 g/hl
-------------	------------

ATENÇÃO: O tanino necessário para a coagulação do clarificante proteico mais utilizado, a gelatina, é de 0,75 - 0,80 g de tanino para cada g de gelatina adicionado na clarificação. Na verdade, na prática, esta relação converte-se em 1:1, reduzindo o perigo de sobre colagem excessiva pelo clarificante proteico.

MODO DE APLICAÇÃO

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

2.- Deixa-se arrefecer e adiciona-se ao mosto garantindo a homogeneização.

Nota: Recomenda-se a aplicação de tanino, aproveitando alguns dos aprimoramentos durante a produção. Recomenda-se adicioná-lo sucessivas vezes.

Precauções de trabalho.

Evitar o contato do tanino com superfícies de ferro ou oxidadas. Em caso de contato, os taninos formarão um precipitado preto insolúvel. Para a sua preparação devem ser utilizados recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica.

O tanino deve ser agregado agitando-o, 2 a 3 dias após a adição do tanino e antes do engarrafamento, é aconselhável filtrar o vinho devido à precipitação das proteínas em dissolução.

ASPETO FÍSICO

Pó de cor ocre. Sabor adstringente.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 398 (REV.7)

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.

ación del producto.

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