

# TANNAROM

Tanino para o Afinamento e Pré-Engarrafamento



## CARACTERÍSTICA

TANNAROM nasce através da demanda do mercado do vinho, orientado para o consumo de vinhos frescos e frutados.

É um tanino de nova concepção, cujo método inovador de extração permite manter intactas as substâncias voláteis, garantindo um melhor impacto aromático.

TANNAROM exalta no vinho os típicos descritores de frutas vermelhas (cereja, ameixa, morango). A sua elevada reatividade garante a proteção da cor dos vinhos (Tintos e Rosés), aumentando o tempo de prateleira.

A sua utilização é interessante até mesmo para vinhos brancos, onde a baixa dosagem aumenta a fineza aromática e amaciando o vinho.

A sua capacidade antioxidante, desenvolve um papel importante, permitindo manter o SO<sub>2</sub> livre mais estável durante o tempo.

## APLICAÇÃO

TANNAROM é aconselhado para todos os vinhos de qualidade, destinados ao engarrafamento onde:

- Harmoniza o bouquet exaltando o frutado.
- Reforça e arredonda o gosto.
- Aumenta o volume e a persistência gustativa.

## COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos condensados.

## MODO DE USAR

Dissolver o produto em água ou vinho na proporção de 1:10, e agregar em modo homogêneo a massa.

## DOSE DE EMPREGO

1 - 5 g/hl nos vinhos brancos.

5 – 15 g/hl nos vinhos rosés e rosados.

**Nota:** Para definir a melhor dosagem e evitar efeitos coloidais indesejáveis, se aconselha efetuar algumas provas em laboratório.

## EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg