

TANNCOLOR

Tanino para Elaboração de Vinhos e Sucos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TANNCOLOR é uma mistura especial de taninos na forma de pó com coloração marrom claro, de sabor adstringente. TANNCOLOR é totalmente solúvel e possui carga elétrica superficial elevada.

APLICAÇÃO

TANNCOLOR é um tanino específico para a proteção da cor durante a fase de vinificação e de extração nos vinhos tintos.

Os antocianos livres extraídos nas primeiras fases da maceração são extremamente sensíveis, bem como a ação descolorante do anidrido sulfuroso, a ação dos agentes oxidantes, químicos e enzimáticos.

TANNCOLOR protege os antocianos e a cor das oxidações favorecendo a formação de uniões estáveis mediante pontes de acetaldeídos entre antocianos e taninos extraídos da uva.

TANNCOLOR possui um elevado poder anti-oxidásico, que se manifesta com um efeito de proteção dos mostos da ação dos polifenol-oxidasi da uva e da lacasi da Botrytis cinérea.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo hidrolisáveis

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

5 - 15 g/hl segundo a função (clarificação, correção do gosto, estabilização da cor).

Nota: *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

EMBALAGEM

- Saco de 25 kg