

# TANNTAK

Tanino para Elaboração de Vinhos Brancos e Tintos



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TANNTAK é uma mistura de tanino condensado (proantocianidine) e quebracho. Estudado para proteger a cor e favorecer a condensação antocianos-taninos, no decorrer da maceração das uvas tintas.

Apresenta-se em finíssimo pó cor marrom, de gosto adstringente e aroma levemente frutado.

A sua composição é ausente de substâncias corantes vermelhas.

## APLICAÇÃO

Os taninos condensados nobres (proantocianidine), contido em TANNTAK permite melhorar a estrutura polifenólica ajudando na formação de estruturas estáveis, com as substâncias corantes, em vinhos com relação antocianos-taninos desequilibrada, como no caso de macerações curtas, fases prefermentativas conduzida à baixas temperaturas e de uvas pobres em polifenóis totais.

A presença de tanino de quebracho caracteriza o forte poder antioxidante e antiradicálico, protege a cor das oxidações e das degradações enzimáticas das polifenolosidases das pisaduras e das primeiras fases de extração.

Os antocianos presente em solução no suco vacuolar da casca é extraído nas primeiras fases que seguem a pisadura, ainda em fase aquosa, a diferença de quando acontece para os taninos da uva (casca ou semente) que são extraídos somente em presença de álcool, e portanto em uma fase de fermentação mais avançada. Portanto é óbvio que as fases mais críticas, na qual a cor é menos protegida das oxidações é àquela que segue a pisadura e antecede o desenvolvimento de 4-5° alcoólicos.

## 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