

# TANROUGE

Tanino para Elaboração de Vinhos Tintos



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TANROUGE é um tanino proveniente principalmente de madeiras exóticas, com estrutura analítica similar a dos taninos contidos naturalmente na uva.

Apresenta-se como pó com coloração marrom-avermelhado escuro, de gosto pouco adstringente e sem retrogosto amargo. TANROUGE é de fácil solubilização. TANROUGE possui uma carga elétrica superficial elevada.

## APLICAÇÃO

TANROUGE cobre as exigências de estabilização da cor, do esmagamento ao afinamento.

TANROUGE também reforça a estrutura e contribui para uma boa conservação do vinho. Ótimo como coadjuvante para clarificações protéicas, graças a sua elevada carga elétrica superficial.

## COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo hidrolisáveis e condensados

## MODO DE USO

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

## DOSE DE EMPREGO

10 - 20 g/hL em maceração

10 - 15 g/hL nos vinhos tintos para reforçar a estrutura

5 - 10 g/hL nos vinhos tintos como clarificante

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

## EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg
- Sacos de 25 kg