

UVATANN VN

Tanino Natural de Uva



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este produto é extraído das sementes maduras da uva e apresenta um alto teor de proantocianidina.

Os extratos são em seguida purificados e concentrados através de procedimentos físicos que respeitam todas as propriedades destes polifenóis. Este produto é elaborado com ausência de solventes orgânicos.

UVATANN VN possui certo grau de adstringência e é de imediata solubilização.

UVATANN VN também possui uma carga elétrica superficial baixa.

APLICAÇÃO

As vantagens de UVATANN VN são:

- Ideal para clarificação dos vinhos tintos e rosados. Também aumenta a estabilidade protéica dos vinhos brancos.
- Estabiliza a cor dos vinhos tintos graças à reatividade com os antocianos nas condições onde é favorecida a reação.
- Reforça a estrutura .
- Em combinação com a gestão do O₂ (macro e microoxigenação) para a estabilização da cor.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos de semente de uva

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 - 20 g/hl segundo o vinho a tratar

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

EMBALAGEM

- Pacote de 150 gr