

Tanino para uso Enológico.

COMPOSIÇÃO

Tanino para uso enológico obtido de carvalho francês mediante processo exclusivo de extração com solução hidroalcoólica.

CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® LIMOUSIN é obtido através de uma extração lenta com água e álcool do tanino do cerne de madeira de carvalho; assim se extraem preferencialmente as substâncias polifenólicas com características organolépticas menos agressivas e de todo análogas no curso do afinamento em recipientes de madeira. A presença de substâncias derivadas da hidrólise da lignina confere a nota de baunilha, típica dos vinhos que passaram por afinamento em recipientes de madeira. PREMIUM® LIMOUSIN confere ao produto maior duração no tempo e resistência as oxidações. Os vinhos tratados apresentam uma complexidade aromática mais ampla e um corpo de maior expressão. As características qualitativas são garantidas dos controles analíticos que devem satisfazer os parâmetros ditados pelo Codex Oenologique International.

EMPREGO

PREMIUM® LIMOUSIN encontra emprego no tratamento de vinhos tintos e brancos, de vinagres e destilados. No caso dos vinhos pode ser utilizado já nas primeiras fases de afinamento do produto, sobretudo se este estiver em recipientes de madeira velhos e não mais em condições de ceder taninos; desse modo se consegue também uma boa estabilização da cor dos vinhos. PREMIUM® LIMOUSIN pode ser também utilizado nas fases finais de assemblage e tratamento de vinhos brancos e tintos, e nesse caso é aconselhado o uso antes da última filtração de abrilhantamento e sobre vinhos proteicamente estáveis.

Em todos os casos se aconselha testes preliminares com adições de quantidades variáveis de tanino com a finalidade de avaliar as interações organolépticas com o produto. Para o uso do PREMIUM® LIMOUSIN deve-se seguir as normas e leis vigentes.

MODALIDADE DE USO

Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária de PREMIUM® LIMOUSIN em 10 partes de água quente e após adicionar a massa; não usar objetos metálicos e água rica em calcário. É aconselhável o uso ao menos 10 dias antes da sucessiva filtração. Afim de evitar precipitados tanino-proteicos verificar a estabilidade protéica do vinho.

DOSES

De 5 a 30g/hL para vinhos tintos
de 1 a 5g/hL para vinhos brancos
de 10 a 40g/hL para vinhos vinagres
de 5 a 40g/hL para destilados

APRESENTAÇÃO

Sacos de 500g

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco, protegido da incidência de luz direta. Fechar cuidadosamente as embalagens depois de abertas.

PERICULOSIDADE

Com base ao D.M. de 28/01/1992 o preparado é classificado como não-perigoso.

