

Tanino para uso Enológico.

## COMPOSIÇÃO

Tanino para uso enológico obtido de carvalho francês mediante processo exclusivo de extração com solução hidroalcoólica e sucessiva secagem natural ao ar.

## CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® TOSTATO é obtido através de uma extração lenta com água e álcool do cerne de madeira de carvalho já tostado; assim se extraem preferencialmente as substâncias polifenólicas com características organolépticas menos agressivas e de todo análogos no curso do afinamento em recipientes de madeira. A presença de substâncias derivadas da hidrólise da lignina na matéria-prima selecionada, conferindo uma nota de madeira particularmente elegante, lembrando baunilha. O tratamento de secagem natural ao ar permite manter inalteradas as características aromáticas do produto de partida sem alterar a fineza. PREMIUM® TOSTATO confere ao produto maior duração no tempo e resistência as oxidações. PREMIUM® TOSTATO se distingue pela maciez também em elevadas dosagens. Os vinhos tratados apresentam assim um corpo de maior estrutura e uma complexidade aromática notavelmente superior: em particular podem expressar as notas de baunilha e de cacau. As características qualitativas são garantidas pelos controles analíticos que devem satisfazer os parâmetros ditados pelo Codex Oenologique International.

## EMPREGO

PREMIUM® TOSTATO 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® TOSTATO 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 abrlhantamento 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® TOSTATO deve-se seguir as normas e leis vigentes.

## MODO DE USO

Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária de PREMIUM® TOSTATO 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. É sempre oportuno verificar a estabilidade protéica do vinho antes do tratamento, mesmo que o PREMIUM®TOSTATO apresente uma reatividade considerada limitada no confronto com os compostos protéicos.

## DOSES

De 1 a 15g/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.