

Produto a base de Tanino para uso Enológico – Granulado.

## COMPOSIÇÃO

Produto granulado obtido de tanino extraído da uva.

## CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® UVA SG reflete a composição tânica presente naturalmente nas uvas maduras. A formulação, de origem procianidínica e catequínica, confere ao tanino uma elevada reatividade seja com as proteínas, incluindo as polifenoloxidasas, seja com as substâncias corantes. PREMIUM® UVA SG confere ao produto mais tempo de duração e resistência às oxidações. Os vinhos assim elaborados resultam automaticamente mais complexos e dotados de corpo de maior expressão. PREMIUM® UVA SG na sua preparação sofre um particular tratamento que torna seu preparo “instantâneo”, tornando-o prontamente solúvel em água e respeitando suas preciosas qualidades organolépticas.

## EMPREGO

PREMIUM® UVA SG encontra emprego no tratamento de vinhos tintos e brancos, de vinagres e destilados. No caso dos vinhos é usado seja nas primeiras fases de elaboração seja no afinamento. O uso nos mostos e nos vinhos jovens provenientes de uvas botritizadas previne os processos oxidativos induzidos pela lacase. No curso da vinificação em tinto o seu uso em maceração e nas trasfegas permite a fixação das frações antocianicas extraídas da película. PREMIUM® UVA SG encontra aplicação no tratamento de vinhos brancos para favorecer a estabilização protéica enquanto permite diminuir as quantidades de bentonite a adicionar, protegendo a integridade do produto. A sua ação antioxidante permite diminuir as quantidades de anidrido sulfuroso necessários para a estabilidade do vinho. Usado em mostos possui ação clarificante. Para o uso do PREMIUM® UVA SG deve-se seguir as normas e leis vigentes.

## MODO DE USO

PREMIUM UVA® SG é solúvel em água com facilidade. Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária de PREMIUM® UVA SG em 10 partes de água e após adicionar a massa; não usar objetos metálicos e água rica em calcário. É aconselhável o uso alguns dias antes da sucessiva filtração.

## DOSES

De 5 a 10g/hL na maceração para a produção de vinhos tintos;  
de 3 a 8g/hL para a produção de vinhos rosados;  
de 1 a 5g/hL para a produção de vinhos brancos.

## APRESENTAÇÃO

Sacos de 500g, com sistema de vedação mediante zip system.

## 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.