

Produto granulado a base de tanino Catequínico extraído de chá verde, para uso enológico, prontamente solúvel

COMPOSIÇÃO

TI PREMIUM® SG é um produto granulado originado de tanino. A matéria-prima é obtida através de um delicado processo de extração das melhores seleções orientais do chá verde; as folhas, uma vez colhidas, são tratadas com vapor e logo secadas de modo a manter inalteradas as características originais de catequinas e polifenóis. TI PREMIUM® SG é um produto com elevado teor em catequinas de composição muito similar aquelas da uva.

CARACTERÍSTICAS

TI PREMIUM® SG é o fruto de uma cuidadosa intensa seleção de matérias-primas vegetais (R&S Enologica Vason), todas de absoluto interesse para a sua composição procianidinica e catequínica. A composição deste produto destaca-se pela presença de preciosos elementos muito reativos em relação aos antocianos e as enzimas oxidásicas (lacase e polifenoloxidase).

TI PREMIUM® SG confere ao produto maior estabilidade ao tempo e resistência as oxidações, assim, de modo indireto, permite limitar as quantidades de anidrido sulfuroso necessários para a estabilidade do vinho. TI PREMIUM® SG é muito reativo em relação às proteínas. Em vinhos tratados fica evidente maior maciez, aromas mais frescos e deixa os vinhos mais redondos. Não se encontram as interações sensoriais de outros taninos catequínicos não derivados da uva (ex: quebracho). Através de uma particular técnica de produção chamada "instantanização", TI PREMIUM® SG adquire a qualidade específica de ser extremamente solúvel mantendo intactas as próprias características organolépticas.

EMPREGO

O uso de TI PREMIUM® SG em mostos e vinhos jovens ajuda a prevenir os processos oxidativos e é particularmente aconselhado sobretudo em uvas onde o estado sanitário está comprometido. Possui ação clarificante. No caso dos vinhos, seu uso é indicado seja nas fases pós-fermentativas ou no decorrer da fase de afinamento: em particular, na fermentação de tintos, seu uso na maceração e na descuba permite a fixação das frações antocianídicas extraídas das cascas. TI PREMIUM® SG é extremamente interessante também no tratamento de vinhos brancos para favorecer a estabilização protéica: doses escalonadas no afinamento permitem diminuir a quantidade de bentonite a utilizar, resguardando a integridade do produto. Interessante o uso de TI PREMIUM® SG em vinhos com tendência a redução, por sua reatividade em relação aos mercaptanos e dos sulfuretos. TI PREMIUM® SG é indicado também no tratamento de vinagres e destilados. Para o uso do TI PREMIUM® SG deve-se seguir as normas e leis vigentes.

MODO DE USO

Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária de TI PREMIUM® SG em 10 partes de água (melhor se for desmineralizada e de qualquer modo, sem a presença de metais) 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 20g/hL em vinificação
de 2 a 5g/hL no curso do afinamento na elaboração de vinhos tintos
de 3 a 8g/hL na elaboração de vinhos rosados
de 1 a 5g/hL na elaboração 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 aberta

PERICULOSIDADE

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