



TANNIN ATO LIQUID

TANNIN ATO LIQUID é um tanino líquido proveniente de Quebracho da Argentina. É um tanino condensado profistenidínico. Tem coloração marrom-roxa escura, com odor característico e adstringência média.

APLICAÇÃO

É um dos taninos mais antigos do mundo usados no vinho, devido a seu sabor adstringente e a propriedades particulares. Atua como removedor de proteínas, inativador da lacasa e bactericida. É utilizado principalmente para estabilizar antocianos frente a oxidação e a auto-condensação. Este tanino é capaz de ajudar a extrair os componentes de cor da casca da uva e protegê-los durante a fermentação.

É indicada sua utilização em vinhos tintos de consumo corrente. Em vinhos sua adição deve ser feita 2-4 dias após o início da fermentação, quando existir determinada quantidade de antocianos em solução. Para a determinação da quantidade de TANNIN ATO LIQUID a ser adicionada deve ser observada também a qualidade das uvas. Em anos muito úmidos, quando o ataque de fungos é mais intenso e normalmente a quantidade de antocianos é baixa, este tanino deve ser adicionado para uma melhora do vinho. É notável a diferença de qualidade do produto final devido ao uso de taninos, ao invés de grandes doses de SO₂.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Extrato de quebracho em solução

DOSE

15-120g/hL em vinhos tintos

MODO DE USO

Adicionar o tanino ao vinho com agitação.

Em geral, depois de 2-3 dias da adição do tanino, e antes do engarrafamento, é recomendável filtrar o vinho, pois as proteínas em solução podem precipitar. Evitar o contato entre taninos e superfícies com óxido ou ferro: os taninos formam um precipitado insolúvel negro (tinta), que pode ser perigoso para o vinho e outras bebidas. Para o manuseio, usar recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1000 kg

Embalagem de 20 kg