



MAURITAN SACRI

Tanino para elaboração de vinhos tintos.

APLICAÇÕES

- Elimina os aromas herbáceos e reduzidos dos vinhos tintos, realçando assim as notas frutadas.
- Melhora as propriedades antimicrobianas do dióxido de enxofre, inibindo o crescimento de microrganismos.
- Aumenta resistência do vinho à oxidação.
- Inibe enzimas oxidantes, como lacase e tirosinase.
- Elimina proteínas instáveis por meio da precipitação (efeito de sacrifício).
- Facilita a formação de ligações estáveis com todos os polifenóis, principalmente as antocianinas.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Tanino derivado de castanha (100% elágico)

DOSES

- Fermentação alcoólica 3-20 g/hL
- Estabilização da cor 5-50 g/hL
- Final 5-20 g/hL

MODOS DE USO

Preparar uma solução de 20-30%, dissolvendo o tanino em água morna a 40-50 °C com agitação vigorosa. Deixe a solução esfriar a temperatura ambiente. Em seguida, adicione a solução de tanino, agitando. Para o manuseio, recomenda-se a utilização dos seguintes materiais: aço inoxidável, plástico, vidro ou cerâmica.

Nota: quando utilizar enzimas, deixe-as agir durante 6 a 8 horas antes de adicionar taninos ao mosto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar o produto em local fresco, seco e bem ventilado. Após aberto, feche cuidadosamente a embalagem e mantenha-o armazenado conforme as instruções.

VIDA ÚTIL

Cinco anos a partir da data de fabricação.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg