



MAURITAN VINI

Tanino complexo para elaboração de vinhos tintos. Uma mistura de taninos que desativa as enzimas oxidantes no início da fermentação, precipita as proteínas da uva e preserva os taninos endógenos. Se adicionado posteriormente durante a fermentação, esse tanino promove a polimerização e estabilização por meio da formação de pontes de etanol.

APLICAÇÕES

- Melhora a estrutura e o volume dos vinhos na boca.
- Elimina os aromas herbáceos e reduzidos dos vinhos tintos, realçando assim as notas frescas típicas dos tintos jovens.
- Aumenta a resistência do vinho à oxidação.
- Inibe enzimas oxidantes, como lacase e tirosinase.
- Gera ligações de tanino e antocianina para estabilizar a cor em mostos e vinhos tintos.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Mescla de taninos hidrolisáveis e condensados.

DOSES

- Melhorar a estrutura 10-20 g/hL
- Estabilização de cor 5-50 g/hL
- Inibição de botrytis 20-80 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 até 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 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