



PINNACLE COLOR TAN

Tanino para estabilização da cor e polifenóis na elaboração de vinhos tintos

CARACTERÍSTICAS

- Quando adicionado no início da maceração, Pinnacle Color Tan inativa enzimas oxidativas, precipita as proteínas da uva e preserva os taninos endógenos.
- Quando adicionado posteriormente durante a maceração, Pinnacle Color Tan favorece a polimerização e estabilização de polifenóis e antocianinas por "pontes de etila".

APLICAÇÕES

- protege o perfil aromático do vinho, obtendo ao mesmo tempo uma cor mais brilhante e estável.
- Pinnacle Color Tan contribui para uma estrutura tânica mais estável com um alto conteúdo de antocianina.
- é uma ferramenta antioxidante poderosa que inibe as atividades enzimáticas da tirosinase e lacase (por exemplo, em uvas afetadas por botrytis) e completa a ação do SO₂, evitando assim uma overdose de sulfitos no vinho.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

INSOLÚVEIS (SOLUBILIDADES 10G/L 1,2 µm)	<2 %
Perda por dessecação	Máx. 10 %
Cinzas	Máx. 4 %
Fe	Máx. 80 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total de fenol (tanino)	Mín. 65 %
pH (solubilidade 5 %)	3,0 - 5,0 %

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Mistura de taninos enológicos e proantocianidinas (sem quebracho).

DOSES

- Uva: 10-30 g / 100 kg
 - Mosto 10-30 g / hL
 - Adição em duas etapas: 50% no esmagamento e 50% na fermentação com remontagem.
- Recomenda-se dobrar a dose para vinhos sem ou com pouco SO₂, uvas de má qualidade (botrytis), maceração curta, baixo teor polifenólico ou vinho destinado a longo envelhecimento.

MODOS DE USO

A forma granular oferece total solubilidade, portanto, pode ser adicionada diretamente ao mosto. Porém, para melhor homogeneizar e otimizar a ação do Pinnacle Color Tan, recomendamos dissolvê-lo em vinho / mosto (proporção 1: 5) ou água quente (50°C) antes de adicioná-lo.

Os taninos são muito reativos com as enzimas e eliminam sua atividade. Pinnacle Color Tan deve ser adicionado quatro horas antes ou depois da ação da enzima (nunca ao mesmo tempo).

Evitar o contato entre taninos e superfícies com óxido ou ferro: os taninos formam um precipitado negro insolúvel (tinta), inútil ou perigoso para o vinho e bebidas. Para o manuseio, usar os recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica.

Armazenamento:

Armazene o produto em local fresco, seco e bem ventilado

Vida útil:

Cinco anos a partir da data de fabricação.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg