



VINITAN NOX

Mescla equilibrada de taninos de diversas origens botânicas, propositalmente estudada para obter o máximo poder estabilizante em vinhos através de várias ações simultâneas e sinérgicas. O **VINITAN NOX** é um tanino de nova e moderna concepção, que não aporta nenhum componente aromático estranho ao vinho e exaltando contemporaneamente as características organolépticas naturais.

A elevada pureza dos diferentes compostos leva o teor tânico deste produto próximo ao máximo teórico possível, quando comparado com a substância seca e entre os mais elevados e ativos em todo o panorama enológico mundial.

Todos os seus componentes são de grau alimentar com rastreabilidade total (IFSH.L), obtidos de folhas, sementes ou madeiras envelhecidas: *Vitis vinífera*, *Rhus semialata*, *Camelia Sinesis*, *Castanea Sativa* e *Caesalpinia spinosa*. As moléculas funcionais contidas nestes vegetais são principalmente Procianidinas, Protoantocianidinas oligoméricas (OPC), galotaninos (ácido gálico e elágico), Epigallocatechin gallate, castalquina e vescalgina.

COMO FUNCIONA

Cada tanino componente da formulação tem características únicas que o tornam especificamente apto aos principais e diferentes usos enológicos.

O **TANINO NOX** foi estudado para obter maior poder antioxidante possível (de 50 a 200 vezes mais ativo do que o ácido ascórbico). Antirradical de excepcional eficácia e de amplo espectro (impede as moléculas livres de criar o ciclo da instabilidade com o passar do tempo), eficácia bacteriostática (impede bactérias e vírus de se proliferar pela ação inibitória da biodisponibilidade de micro elementos através da quelação e bloqueio da função enzimática indispensável) e a doses mais elevadas também uma verdadeira ação antimicrobiana (esta última função é de se considerar as doses mais elevadas, compatíveis com as verificações microbiológicas).

- Sem contraindicações.
- Redução do uso de sulfitos. Evita a formação de sulfídrico.
- Preservação da cor dos vinhos brancos, tintos e roses.
- Elaboração de vinhos "sem sulfitos".

Continua...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Coadjuvante tecnológico para estabilização da cor e floculante dos excessos de proteínas.

DOSES

	Antes do Engarrafamento	No afinamento	Em cada trasfega
Branco	0,5 a 4,0 g/hl	0,25 a 1,0 g/hl	0,25 a 0,5 g/hl
Roses	0,5 a 3,0 g/hl	0,50 a 1,0 g/hl	0,25 a 0,5 g/hl
Tintos	1,0 a 3,0 g/hl	0,50 a 1,0 g/hl	0,25 a 0,5 g/hl
Charmat	2,0 g/hl		
Licor de tirage	1,0 a 2,0 g/hl		
Licor de expedição	2,0 a 3,0 g/hl		

MODO DE USO

Diluir em 10 partes de vinho antes de adicionar a massa.

APRESENTAÇÃO

Embalagem 250g



É um complexo de componentes que cobre toda a gama de potencial Redox tipicamente enológica, garantindo a proteção completa dos polifenóis e dos terpenos.

Por seu elevadíssimo poder protetor é o tanino ideal para reduzir a quantidade de sulfitos, mantendo um nível de anidrido sulfuroso livre suficiente a garantir o correto andamento da fermentação, salvaguardando todos os componentes organolépticos naturais da variedade.

É também utilizado com sucesso nas vinificações sem adição de SO₂, nos casos onde se deseja obter uma ótima proteção do mosto com mínimas adições de tanino.

É oportuno dizer que o **TANINO NOX**, se usado como indicado, não aporta nenhuma adstringência e contribui com a precipitação dos complexos tanino-proteína parcialmente instáveis, afinando o vinho e facilitando os processos de clarificação. Pela sua natureza age como tampão óxido-reductor, prevenindo eficazmente a formação de sulfitos durante a fermentação alcoólica.