



## VINITAN PREMIUM TOSTED

O tanino **VINITAN PREMIUM TOSTED** é obtido exclusivamente de chips de carvalho francês, selecionados e envelhecidos/temperados por pelo menos 3 anos, através de um processo de extração natural com água.

### PRODUÇÃO

Um novo método de aquecimento com infravermelho em presença controlada de oxigênio permitiu um melhor controle do processo de tostagem da madeira, impedindo que os compostos sejam queimados e preservando os aromas naturais. Esta evolução permitiu a obtenção do tanino **VINITAN PREMIUM TOSTED**, obtendo da madeira os compostos oriundos da tostagem e que caracterizam esse tanino, resultando em um produto extremamente doce, delicado e equilibrado.

É um tanino estudado para harmonizar o bouquet tostado proveniente do afinamento em madeira nos vinhos tintos. O seu perfil polifenólico o torna particularmente eficaz para exaltar os aromas doces, de baunilha e caramelizados típicos dos grandes vinhos tintos.

A extração em água permite obter um tanino muito doce, que não interfere na tancidade do vinho. Pelo contrário, se utilizado com micro oxigenação, contribui substancialmente na redução da adstringência e melhora a estrutura e o corpo dos vinhos.

O tanino **VINITAN PREMIUM TOSTED** é um produto muito puro, portanto doses maiores do que 5 g/hL devem ser avaliadas atentamente, também no decurso de alguns dias para dar tempo ao tanino de se harmonizar com a estrutura polifenólica do vinho.

A ação antioxidasica e redutora sobre compostos que mascaram os aromas e que estão ligados a sulfitos de várias naturezas ocorre com o uso de doses adequadas que devem ser testadas antes da aplicação.

Quando seu uso se der durante a micro oxigenação, se sugere o uso junto a chips de carvalho e a dose de uso depende muito do tempo, oxigênio e eventual emprego de outros taninos.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Tanino de carvalho francês tostado.

### DOSES

A dose de uso ideal fica entre 1 e 4 g/hL e sua aplicação se deve dar entre 1 mês e 1 semana antes do engarrafamento. Deve-se diluir o tanino diretamente em 10 partes de vinho antes de adicionar a massa

### MODO DE USO

Deve-se diluir o tanino diretamente em 10 partes de vinho antes de adicionar a massa.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 200g