



VINITAN G

Tanino gálico obtido da Gala chinesa (*Rhus semilata*) através de uma série de extrações e purificações sucessivas. Teor de pureza superior a 99%.

INDICAÇÃO

VINITAN G encontra aplicação tanto clarificante como antioxidante.

Reage de maneira completa e eficiente com as proteínas sem deixar praticamente nenhum resíduo, é um sistema natural, prático e eficiente para a clarificação dos vinhos em combinação com gelatinas ou bentonitas.

Quando se compara com outros clarificantes, o uso combinado de gelatina e tanino resulta mais eficiente e também melhora a ação de estabilização às oxidações.

A substituição dos taninos condensados naturais por taninos hidrolisáveis garante uma ação antioxidante mais eficiente e previne da formação dos compostos flavonoicos oxidados, que provocam o escurecimento dos vinhos brancos.

É usado também como antioxidante na fermentação, junto ao SO₂, permitindo aumentar o nível de SO₂ livre em relação ao total.

O uso do **VINITAN G** regula o potencial oxido-redutor, tem ação bacteriostática relevante e provoca a inibição duradoura da polifenol oxidase.

Encontra uso nos vinhos brancos e principalmente nos vinhos base para espumantes e é praticamente indispensável na vinificação de uvas atacadas pela *Botrytis* para desativação da Lacase.

É importante destacar que, em se tratando de um tanino com pureza excepcional, o mesmo reage de maneira completa com as proteínas e com o oxigênio presentes no meio, sem deixar traços de adstringência no produto final.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Tanino gálico obtido da Gala chinesa (*Rhus semilata*) através de uma série de extrações e purificações sucessivas. Teor de pureza superior a 99%.

DOSES

Clarificação combinada com gelatinas:

5-10 g/hL adicionando o tanino preferencialmente um dia antes da gelatina. A floculação do complexo tanino/proteína é favorecida por baixas temperaturas e, portanto, sugerimos operar a 15°C ou menos.

Clarificação combinada com bentonitas:

Considerar que a quantidade desta última será reduzida drasticamente e não aplicar a temperaturas inferiores a 20°C que é a temperatura ideal para a ação do tanino e da bentonite.

Uso em fermentação:

Dosar de 5-15 g/hl junto ao SO₂. Se as uvas estiverem muito atacadas pela *Botrytis* a quantidade pode chegar a 25g/hl.

Em todos os casos, a adição do tanino deve ocorrer 4 horas antes ou depois da dosagem das enzimas para prevenir eventuais interferências.

MODO DE USO

Diluir em uma parte de vinho antes de dosar.

APRESENTAÇÃO

Embalagem 250g