



VINITAN LIMOUSIN

O tanino **VINITAN LIMOUSIN** é obtido exclusivamente de carvalho francês da variedade *Quercus Robur Limousin* através de um processo de extração natural com água, seguida de purificação e desidratação spray dry.

PRODUÇÃO

Um novo método de aquecimento com infravermelho em presença controlada de oxigênio permitiram um melhor controle do processo de aquecimento da madeira sem a tostagem, preservando os aromas naturais originais.

Esta evolução permitiu a obtenção do tanino **VINITAN LIMOUSIN** sem o uso de produtos químicos ou biológicos, garantindo um produto extremamente puro e natural.

Tanino doce e complexo, de média tanicidade. Foi selecionado pela capacidade de ressaltar os aromas frutados dos vinhos, conferindo ao mesmo tempo um ambiente antioxidásico e redutor.

Este é um tanino de afinamento, 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.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Tanino de carvalho francês sem tostar.

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

MODO DE USO

Diluir em 1 parte de vinho antes de dosar

APRESENTAÇÃO

Embalagem 250 g