



## TANNIN ATO

Tannin ATO é um extrato proveniente de Quebracho da Argentina. É um tanino condensado profistenidínico. Tem coloração marron-roxa escura, com odor característico e adstringência média.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	VALORES TÍPICOS
Conteúdo tânico	72%
Umidade	6%
Cinzas	1,00%
Teste de solubilidade	Solúvel em água

### APLICAÇÃO

É um dos taninos mais antigos do mundo usados no vinho, devido a seu sabor adstringente e a propriedade particulares. Atua como removedor de proteínas, inativador da lacasa e bactericida. É utilizado principalmente para estabilizar antocianos frente a oxidação e a auto-condensação. Este tanino é capaz de ajudar a extrair os componentes de cor da casca da uva e protegê-los durante a fermentação.

É indicada sua utilização em vinhos tintos de consumo corrente e sucos. Em vinhos sua adição deve ser feita 2-4 dias depois de iniciada a fermentação, quando se tiver uma determinada quantidade de antocianos em solução. Para sucos recomenda-se adicionar logo após a separação do bagaço. Para a determinação da quantidade de Tannin ATO a ser adicionada deve ser observada também a qualidade das uvas. Em anos muito úmidos, quando existe intenso ataque de fungos e a quantidade de antocianos é baixa, este tanino deve ser adicionado para uma melhora do vinho. É notável a diferença de qualidade do produto final devido ao uso de taninos, ao invés de grandes doses de SO<sub>2</sub>.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Extrato de quebracho em pó

### DOSE

5-40g/hL em vinhos tintos e sucos.

### MODO DE USO

Para adição de taninos é aconselhável preparar uma solução a 20-30%, dissolvendo o tanino em água quente (40-50°C) com agitação constante, e deixar esfriar a solução por 4-5h, até a temperatura ambiente. Após, adicionar o tanino ao vinho agitando.

Em geral, depois de 2-3 dias da adição do tanino, e antes do engarrafamento, é recomendável filtrar o vinho, pois as proteínas em solução precipitam. Evitar o contato entre taninos e superfícies com óxido ou ferro: os taninos formam um precipitado insolúvel negro (tinta), inútil ou perigoso para o vinho e bebidas.

Para o manuseio, usar recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 1 kg