

VINITAN TOAST

O tanino VINITAN TOAST é obtido de uma mistura de madeiras tostadas de Castanho (*Castanea sativa*) e de Mimosa (*Acacia mearnsii*) através de uma série de extrações e purificações sucessivas. Além disso, é adicionado o tanino de Tara (*Caesalpinia spinosa*), extraído com álcool e de elevado poder antioxidante.

Para a fração do Castanho, são eliminados os ramos e as folhas, sendo mantidos apenas os troncos. São então retiradas as cascas, os troncos são lavados para eliminar eventuais impurezas e depois cortados em pedaços. Os chips assim obtidos são tostados à temperatura controlada e extraídos sob pressão, com água superaquecida e purificada. Após a recuperação da água, o produto é submetido a várias etapas de purificação e filtração em diferentes concentrações, afim de isolar apenas a fração dos polifenóis de maior qualidade. O líquido é então atomizado em plantas específicas. Para a fração da Mimosa a extração ocorre na camada imediatamente abaixo da casca. A madeira é trabalhada no momento do corte da árvore e processada no período de 12 horas para evitar a oxidação do tanino. A extração ocorre com água quente purificada e antes da secagem o líquido é filtrado a diversas concentrações para isolar apenas a fração mais pura. Os taninos de Tara são extraídos diretamente das vagens, com uma mistura de solventes aquosos atóxicos. Estes processos permitem obter taninos de extrema pureza e facilmente solúveis, nos quais são removidos sejam os polifenóis de baixo peso molecular, sejam resíduos de açúcares potencialmente responsáveis por aromas desagradáveis.

Continua...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Extrato de tanino obtido da mistura de madeiras tostadas.

DOSES

Para exprimir plenamente o seu potencial, VINITAN TOAST pode ser adicionado na fermentação, em duas doses: a primeira de 5-10 g/hL no enchimento do tanque, e a segunda de 3-7 g/hL após 2 dias do início da fermentação.

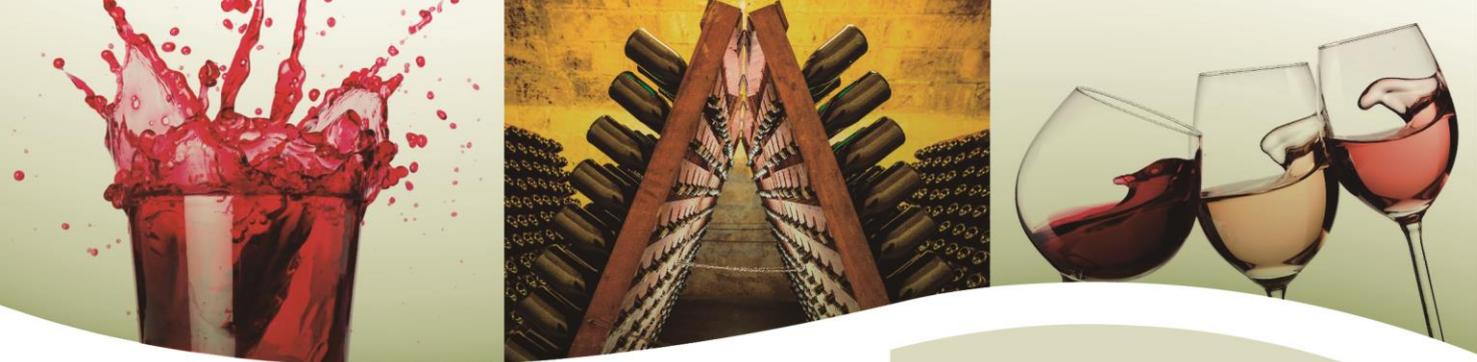
Doses maiores são indicadas para mostos com muita cor e/ou com cor instável e muito estruturados. A dosagem aconselhada no descube é de 3-5 g/hL. Em microoxigenação a quantidade a adicionar depende do oxigênio e do tipo de vinho, da eventual presença de madeira e do resultado a ser obtido. Em geral, com 10 mg/L mês de O₂, por 2 meses, a quantidade de tanino total será de 7-12 g/hL subdividido em mais doses.

MODO DE USO

Dissolver com cuidado a quantidade necessária de VINITAN TOAST em 10 partes de água quente e em seguida adicionar a massa; não usar objetos metálicos ou água rica em calcário. É aconselhado o uso pelo menos 10 dias antes da sucessiva filtração.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg



VINITAN TOAST é um tanino único na sua categoria. O processo de tostagem do castanho permite extrair junto aos importantes polifenóis galo-elágicos, eficazes na proteção da cor, também produtos da despolimerização da madeira que aportam valiosos precursores de aroma. Estes compostos são processados pelas leveduras no curso da fermentação, com o propósito de levar ao vinho descritores tostados. Ainda o VINITAN TOAST possui a fração protoantocianidinica purificada da Mimosa, melhor que o quebracho não só pela sua doçura, mas pela melhor eficácia na proteção da cor. Deste modo, mesmo com dosagens elevadas ou no afinamento, este tanino respeitará a harmonia aromática do vinho. Há o tanino de Tara, que protege o mosto do excesso de oxigênio e da lacase nas primeiras fases da fermentação, protegendo a cor e os aromas primários característicos de cada variedade. Na prática, VINITAN TOAST fornece não apenas uma eficaz proteção da cor, conjugando as propriedades de diversos taninos, mas consente obter delicados aromas de tostagem sem aportar notas de madeira. Estas características o tornam apto tanto para vinhos tintos que serão envelhecidos em barricas como para vinhos tintos estruturados que não entram em contato com madeira.