



VINITAN UVA

VINITAN UVA é extraído de cascas de uva frescas da variedade Chardonnay. São taninos protoantocianidínicos de peso molecular médio-alto, altamente estruturantes e antioxidantes.

PRODUÇÃO

A película da uva é secada logo após a colheita, separada do engaço e das sementes, e sucessivamente são extraídos os taninos com uma solução de água e etanol purificado. Após recuperar o álcool, o líquido é diluído para a purificação em água. Finalmente o produto é concentrado e pulverizado em plantas específicas.

Todo o processo ocorre sob rígidos controles de higiene, segurança e respeito ao meio ambiente. Como não são usados produtos químicos ou biológicos no processo de extração, temos a garantia de um produto natural.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Entre os parâmetros determinantes da qualidade dos vinhos, estudos recentes destacam a importância da relação entre taninos de película, taninos de semente e antocianos. Um grande vinho possui um equilíbrio entre os vários componentes da fração polifenólica, que confere as notas cromáticas e organolépticas, determinando sua qualidade.

Em certas variedades ou safras se podem verificar carências polifenólicas que produzem efeitos negativos na evolução da estrutura, da cor e dos aromas do vinho.

Havendo carência de taninos complexos no vinho, a difusão do oxigênio leva a formação de radicais livres que atacam os ésteres e os terpenos, alterando a estrutura aromática ou ainda, reagem com outros antocianos provocando polimerização e precipitação.

A natureza protoantocianidínica deste tanino regula o potencial oxidoreductor do vinho, impedindo ou bloqueando os radicais livres e protegendo a correta evolução do vinho.

A estrutura química é perfeitamente equivalente àquela da uva, tornando extremamente natural a harmonização dos taninos no panorama polifenólico do vinho.

Extraído de uvas Chardonnay, é um tanino doce calibrado, enfatiza os aromas frescos e frutados dos vinhos tintos e brancos. Indicado na fase de acabamento.

Considerando que as reações químicas catalisadas pelos taninos requerem certo tempo, se aconselha esperar alguns dias antes de avaliar o resultado no vinho.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Extrato de tanino de casca de uva em pó.

DOSES

A quantidade a utilizar depende dos parâmetros analíticos e do tipo de vinho. Em geral, se aconselha utilizar de 2 a 10 g/hL. Doses maiores devem ser usadas apenas em casos particulares e com base em resultados analíticos.

MODO DE USO

Dissolver com cuidado a quantidade necessária de VINITAN UVA 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