



# TANETHYL<sup>®</sup> Effe

Composto de taninos elágicos e proantocianidínicos extraídos de grainhas de uva por meio de um sistema patenteado que permite obter uma molécula de proantocianidina-etanal reativa



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Já é sabido que a formação de compostos entre as antocianidinas e proantocianidinas sem a adequada quantidade de etanal dá origem a compostos que absorvem maioritariamente a 420 nm. Nos vinhos tratados e assim obtidos, as tonalidades alaranjadas aparecem antecipadamente em relação a aqueles onde a polimerização ocorre em presença de acetaldeído; a confirmação também é obtida analiticamente dado que os vinhos tratados com **Tanethyl Effe** absorvem maioritariamente a 520 e 620 nm.

A aplicação de **Tanethyl Effe** não necessita do tal estágio oxidativo que se origina da reacção entre oxigénio e tanino elágico à base da formação da ponte de etanal. A adição de **Tanethyl Effe** ao mosto tinto rico em antocianinas conduz, rapidamente, sem stress e de modo espontâneo, à formação de combinações taninos/antocianinas de tonalidade violácea mais acentuada.

**Tanethyl Effe** nos mostos tintos, preserva ainda a substância corante da acção do SO<sub>2</sub> que nesta fase é muito activo e presente em doses bastante elevadas.

A aplicação de **Tanethyl Effe** estabiliza de imediato a cor protegendo-a dos problemas relacionados com as fortes variações de pH que, em determinadas zonas, leva à perda de importantes fracções de antocianinas mesmo antes da conclusão da fermentação alcoólica e que se evidenciam somente mais tarde.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos e proantocianidínicos.

## → DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos rosés de 5 a 15 g/hL.  
Nos vinhos tintos de 5 a 25 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em água e adicionar à massa em remontagem.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

A armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor direto.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

