



TANETHYL® Effe

Mistura de taninos elágicos e proantocianínicos extraídos de grainhas de uva com um sistema especial patenteado que permite manter uma molécula de acetaldeído reativa.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A formação de compostos entre antocianidinas e proantocianidinas sem a quantidade adequada de etanol dá origem a compostos que são mais absorvidos a 420 nm; nos vinhos assim obtidos, os tons alaranjados surgem mais cedo do que naqueles em que esta polimerização ocorre na presença de acetaldeído; isto também é confirmado analiticamente, uma vez que os vinhos tratados com **Tanethyl Effe** absorvem mais a 520 e 620 nm.

A utilização do **Tanethyl Effe** nas fases iniciais da fermentação é particularmente benéfica, uma vez que a ausência de etanol no mosto impede a formação de uma quantidade adequada de acetaldeído proporcional aos polifenóis presentes. A utilização do **Tanethyl Effe** elimina a fase oxidativa resultante da reação entre o oxigénio e o tanino elágico, responsável pela formação da ponte etanal.

A adição de **Tanethyl Effe** ao mosto tinto rico em antocianinas leva, de forma rápida, sem stress e espontânea, à formação de combinações de tanino/antocianina com uma tonalidade violácea/lilás mais pronunciada.

O **Tanethyl Effe** também protege o mosto tinto da ação do SO₂, que é altamente ativo nesta fase e frequentemente presente em doses elevadas.

A utilização de **Tanethyl Effe** estabiliza imediatamente a cor, protegendo contra problemas inerentes a fortes variações de pH que, em certas zonas, levam à perda de frações significativas de antocianinas mesmo antes do final da fermentação alcoólica, mas que só se tornam evidentes à posteriori.

Nas técnicas modernas de extração de cor (pré-fermentativa e maceração a frio, flash détente, neve carbónica, etc.), que visam extrair suavemente as antocianinas no menor tempo possível, a quantidade de pigmentos vermelhos é progressivamente aumentada na primeira fase de maceração. A presença de antocianinas livres no início da fermentação alcoólica exige a adição de proantocianidinas e taninos elágicos, mas esta simples adição não garante uma polimerização ideal devido à falta de álcool e, portanto, à ausência de acetaldeído. Por este motivo, é essencial introduzir o **Tanethyl Effe** logo no início destas tecnologias.

Nos vinhos rosés, a baixa quantidade de antocianinas e o elevado teor de SO₂ levam frequentemente a um aumento da tonalidade amarela, que desaparece durante a fermentação, diminuindo os aromas típicos destes vinhos. A adição de **Tanethyl Effe** garante uma persistência duradoura tanto da cor rosa-arroxeadas como dos aromas florais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos e proantocianínicos.





TANETHYL[®] Effe

→ 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

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor diretos.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

