



# TANIBLANC

Tanino elágico para utilização em fermentação e para o tratamento de vinhos brancos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Taniblanco** é um particular tanino ácido, elágico, em pó, cor castanha-avermelhada, estudado para ser aplicado em mostos de uvas brancas e nos vinhos brancos. Proveniente de espécies lenhosas sul-americanas que são submetidas à trituração e extracção por água a 100°C com sucessiva concentração e dessecação por atomização. Mediante uma segunda extracção com solventes orgânicos a frio, são evidenciadas as características de cor avermelhada devidas aos componentes de tipo flavanólico.

**Taniblanco**, aplicado no mosto lágrima da primeira prensagem ou durante a fermentação desenvolve particulares qualidades estruturais que completam as características naturais dos vinhos, enriquecendo-os em perfume e em gosto.

**Taniblanco** concorre no equilíbrio da estrutura polifenólica dos vinhos brancos introduzindo notas de maciez e fragrância que contribuem notavelmente no melhoramento organoléptico dos vinhos tratados.

**Taniblanco** confere aos vinhos brancos uma moderada adstringência que resulta muito agradável na degustação; o vinho evolui evidenciando mais complexidade e estrutura no gosto, com uma melhor persistência aromática. Sua utilização é particularmente indicada para os vinhos brancos de prestígio.

Em **Taniblanco** estão ausentes o Cálcio e os metais pesados solúveis ao pH ácido do vinho ficando, desta forma, afastados os riscos de oxidação catalítica.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino enológico proveniente de espécies lenhosas sul-americanas, completamente isento de componentes amargos.

## → DOSES RECOMENDADAS

No mosto lágrima ou em fermentação: 10-20 g/hL. Neste caso deve ser adicionado durante o andamento da fermentação porém distante dos tratamentos protêicos.

Nos vinhos brancos: 5-30 g/hL, conforme o efeito desejado. A dose de tanino a adicionar é determinada multiplicando por 2,5 a quantidade estabelecida mediante ensaio efetuado imediatamente após a adição, enquanto **Taniblanco** se combina com os componentes do mosto e do vinho, estabilizando-se num intervalo de 2-3 dias.





## TANIBLANC

### → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Taniblanco** em mosto ou vinho e adicionar na massa em remontagem. A adição de **Taniblanco** ao mosto ou em refermentação permite obter vinhos com particulares notas aromáticas, similares a aquelas obtidas com fermentações em barris.

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes com 1 kg em cartões com 15 kg.

