



TANIQUERC

Tanino enológico de carvalho francês



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Taniquerc** confere cor, estrutura e um sabor clássico, característicos dos vinhos envelhecidos durante longos períodos em barricas de carvalho. Prolonga a persistência aromática e o final de boca dos vinhos que apresentam um sabor curto.

O **Taniquerc** acelera os tempos de maturação e envelhecimento dos vinhos conservados em barricas, com a consequente redução dos custos de armazenamento. Permite prolongar a vida útil das barricas. A redução do tempo de contacto com a madeira diminui drasticamente as perdas de vinho por evaporação, reduzindo os custos de investimento, graças a uma rotação ideal dos stocks e a uma melhor utilização das barricas.

Graças ao sistema de extração seletiva, **Taniquerc** não liberta substâncias indesejáveis (tais como polifenóis oxidáveis, taninos grosseiros e amargos, etc.). Por isso, permite desenvolver aromas e sabores mais finos do que a utilização de pó de madeira, lascas e aparas de madeira. A utilização de **Taniquerc** nos vinagres, sobretudo nos balsâmicos, melhora consideravelmente o sabor, conferindo características semelhantes ao envelhecimento natural.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10-40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

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

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar num local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes com 1 kg em cartões com 15 kg.

