



TANETHYL

Tanino de grainhas para a estabilização rápida da cor e a estruturação tânica dos vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Tanéthyl é uma nova geração de taninos enológicos, extraído de grainhas de uva, ativado através de um processo industrial patenteado.

Tanéthyl permite evitar o estágio oxidativo necessário para a formação da ponte de etanal e, a sua adição num meio que contém antocianas leva, rapidamente e de forma espontânea, à formação de combinações taninos/antocianas.

Nos vinhos tintos

A substância corante na forma livre é pouco estável e é sensível às variações de pH, oxigénio e SO₂. As combinações de substância corante com os taninos permitem, ao mesmo tempo, estabilizar a cor e torná-la menos sensível às condições do meio. Do mesmo modo, o aumento do grau de polimerização dos taninos, na fase de condensação, permite diminuir a adstringência e consequentemente melhorar a qualidade gustativa dos vinhos.

Vinhos rosés

Nos vinhos rosés e tintos novos, caracterizados por um baixo conteúdo fenólico observa-se, com frequência, uma instabilidade da coloração vermelha e o desenvolvimento de tonalidades alaranjadas. A aplicação de **Tanéthyl**, nestes casos, permite estabilizar a cor, a qual se torna bem mais acentuada através do fenómeno da co-pigmentação. O tratamento com **Tanéthyl** nos vinhos tintos novos poderá ser feito somente se a tonalidade da cor for inferior a 0,5-0,6. Se for superior deve ser efetuado um prévio tratamento com Polygel W.

Nos vinhos brancos

No caso dos vinhos brancos, **Tanéthyl** é aconselhado para suavizar os taninos verdes e adstringentes.

Mosto em fermentação e sumos de uva

Na fase fermentativa de mostos com baixo teor em álcool, ou em sumos de uva tinta, onde a possibilidade de formação de pontes de etanal é baixa ou nula e as antocianas são instáveis, a aplicação de **Tanéthyl** é indicada para estabilizar a cor que pode ser perdida.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanéthyl é extraído de grainhas de uvas brancas e responde aos critérios exigidos pelo Codex:

- * teor em polifenóis totais superior a 65%;
- * capacidade de responder positivamente à reação de BateSmith (butanólise clorídrica na presença de sais de ferro), que caracteriza o produto como uma proantocianidinas;
- * teor em substância ativa (designadas taninos verdadeiros);
- * respeita o limite de metais;
- * capacidade de flocular as proteínas.





TANETHYL

A coloração camurça do produto corresponde aos limites relativos à cor dos taninos.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas, uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos tintos: de 5 a 10 g/hL

Nos vinhos brancos e rosés: de 2,5 a 5 g/hL

Nos mostos: de 2,5 a 10 g/hL

→ MODO DE APLICAR

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

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Caixa de 500 g em cartões de 1 kg.

