



TANIBLANC Fresh

.....
Mistura de taninos de Acácia e Galha para mostos e vinhos brancos e rosés.
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos são antioxidantes naturais e se utilizados já na primeira fase da prensagem e vinificação evitam a maior parte da oxidação a cargo dos componentes cromáticos e aromáticos.

Taniblanco Fresh é uma mistura de proantocianidinas e galotaninos, de gosto doce e fresco, que permite obter vinhos agradáveis e em linha com a procura do mercado, mesmo quando se tem notas oxidadas e "cansadas".

A adição dos taninos na fase inicial da vinificação é o primeiro passo para obter vinhos mais duradouros, com uma estrutura tânica.

A peculiaridade fenólica de **Taniblanco Fresh** protege e rejuvenesce os vinhos brancos e rosés. **Taniblanco Fresh** encontra aplicação na produção de vinhos rosés graças à estrutura polifenólica que lhe confere uma elevada afinidade com as antocianinas presentes nestes vinhos. Os taninos condensados libertados pelo **Taniblanco Fresh** combinam-se diretamente com estes compostos para dar aos vinhos uma cor mais estável e tonalidades mais brilhantes.

Taniblanco Fresh, permite manter os aromas frescos, que recordam o eucalipto, mas também as notas balsâmicas e especiarias. Utilizado na fermentação protege as notas aromáticas cítricas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos de Acácia e Galha.

Análise de uma solução aquosa com 2 g/L de **Taniblanco Fresh**:

IPT: 31

Catequinas ppm: 192

Proantocianidinas ppm: 185

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 25 g/hL.

Recomendamos o uso de 5 g/hL na prensagem, 10-15 g/hL na vinificação em branco e envelhecimento, até 25 g/hL na vinificação e envelhecimento em rosés.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao mosto ou ao vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em lugar fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 Kg em caixa de 5 Kg.

Saco de 5 Kg.

