



TANIBLANC

.....
Tanino elágico para utilização em fermentação
.....

→ 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 protéticos.

• 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 necessária de **Taniblanca** em mosto ou em vinho e adicionar na massa em remontagem por circuito fechado.

Não é aconselhada a dissolução em água ou a utilização de recipientes em aço (ferro).

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco.

Pacotes com 1 kg, em cartões com 15 kg.

