

TANINOS



BARREL TAN[®] L

PRODUTO LÍQUIDO À BASE DE TANINOS ELÁGICOS
PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSIÇÃO



Preparação à base de taninos elágicos, em solução aquosa, obtidos de carvalho francês e americano.

CARACTERÍSTICAS



Os taninos do BARREL TAN L foram obtidos através de um processo lento de extração com água, das melhores madeiras de carvalho, cuidadosamente tostadas: o estudo dos processos de tosta permitiram definir parâmetros como, temperatura e tempo, que garantissem apenas a extração das substâncias polifenólicas menos adstringentes; BARREL TAN L distingue-se por possuir notas baunilhadas e "boisé" particularmente elegantes, devido à presença de substâncias derivadas da hidrólise da lenhina, bem como pela sua suavidade em boca, mesmo com dosagens mais elevadas. Os vinhos tratados apresentam maior volume de boca e uma complexidade aromática superior.

Possui uma baixa reatividade com as proteínas.

APLICAÇÕES



BARREL TAN L, encontra aplicação nos tratamentos dos vinhos tintos e brancos, logo a partir das primeiras fases de afinamento, ideal quando os vinhos são estagiados em barricas usadas que já não são capazes de cederem os taninos elegantes.

BARREL TAN L, pode também ser utilizado nas fases finais de afinamento e pré-engarrafamento, em vinhos branco e tintos, neste caso é aconselhado adicioná-lo antes da última filtração abrilhantadora e em vinho proteicamente estável.

Aconselha-se ensaios prévios, com quantidades variáveis de tanino, para avaliar as interações organoléticas com o vinho e possíveis efeitos clarificantes.

O uso de BARREL TAN L deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

TANINOS



BARREL TAN[®] L

PRODUTO LÍQUIDO À BASE DE TANINOS ELÁGICOS
PARA USO ENOLÓGICO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Agitar antes de usar; dispersar a quantidade necessária de BARREL TAN L em 10 partes de vinho, e de seguida adicionar ao volume total; não usar objetos metálicos. É aconselhado adicionar o tanino, pelo menos, 10 dias antes de qualquer filtração. É sempre oportuno verificar a estabilidade proteica do vinho antes do engarrafamento, apesar de o BARREL TAN L apresentar uma baixa reatividade com os compostos proteicos.

DOSES



1-15 gr/hL em vinhos tintos;
1-5 gr/hL em vinhos brancos;
5-40 gr/hL em vinhos do Porto ou destilados.

EMBALAGEM



Frascos de 1 kg.

CONSERVAÇÃO



Armazenar em local fresco e seco, melhor se conservado no frigorífico onde se pode conservar até 24 meses. Fechar as embalagens depois de abertas.

IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS



De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.