

TANINOS



COLORSTAB® SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINOS

COMPOSIÇÃO



Produto granulado obtido de uma mistura de taninos elágicos (extraído de carvalho francês), gálicos (tara e gala) e catequínicos (chá verde), permitindo uma acção conjunta na extracção e estabilização da cor nos vinhos tintos.

CARACTERÍSTICAS



COLORSTAB® SG nasce da grande experiência da Enologica Vason na aplicação dos taninos no setor enológico. As diversas frações de taninos presentes no COLORSTAB® SG, desenvolvem em sinergia, algumas das ações mais importantes na fixação da cor: inativação da oxidases presentes na uva ou provenientes da *Botrytis cinerea* e formação de complexos estáveis com as antocianas.

A primeira ação é realizada principalmente pelos taninos gálicos e catequínicos, que apresentam um maior poder desproteinizante, desnaturando a fracção proteica da enzima oxidásica.

A fixação da cor é assegurada pela fracção dos taninos catequínicos, finíssimos taninos obtidos através de um processo exclusivo de extracção do chá verde, e dos taninos elágicos (extraído de carvalho francês); os taninos catequínicos são mais reactivos e com capacidade de fixar as antocianas mesmo sem oxigénio, enquanto os taninos elágicos necessitam de maior quantidade de oxigénio para desenvolver a mesma ação. A presença dos taninos de carvalho (elágico) e de chá verde (catequínico), permite equilibrar, organoleticamente o vinho: os compostos da hidrólise e da transformação da lenhina, contribuem para as notas baunilhadas, similares às dos vinhos estagiados em barricas e os taninos catequínicos, podem contribuir a exaltar no vinho a sua componente frutada. COLORSTAB® SG confere aos vinhos uma maior longevidade e resistência às oxidações, resultam aromaticamente mais complexos e dotados de um corpo mais elegante.

APLICAÇÕES



COLORSTAB® SG encontra aplicação na produção dos vinhos tintos durante a maceiração. Deve ser utilizado a partir da maceração, até às primeiras fases de afinamento após a fermentação alcoólica. Nos mostos possui uma ação clarificante.

O uso de COLORSTAB® SG deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



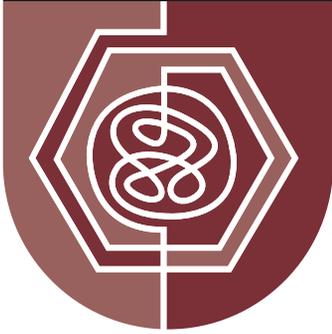
Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol. Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

TANINOS



COLORSTAB® SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINOS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver cuidadosamente a quantidade de COLORSTAB® SG em 10 partes de água, e adicionar ao produto a tratar; não utilizar objectos metálicos e água rica em calcário. Aconselha-se nos produtos tratados com COLORSTAB® SG uma adequada micro-oxigenação (MicroDue Plus).



DOSES

10 -30 g/hl (até 40 g/hl) na maceração dos vinhos tintos;
3 - 8 g/hl na produção de vinhos rosados.



EMBALAGEM

Sacos de 0,5 e 5 kg.



CONSERVAÇÃO

Armazenar em local fresco e seco. 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.