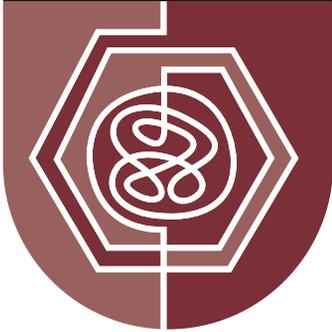


TANINOS



# PREMIUM® LIMOUSIN SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO ELÁGICO

## COMPOSIÇÃO



Produto granulado obtido de tanino de carvalho francês *Limousin*, obtido a partir de um processo exclusivo, de extração com uma solução hidroalcoólica.

## CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® LIMOUSIN SG é um tanino obtido a partir de madeira de carvalho fino *Limousin*. O processo de extracção inicial, envolve a extracção lenta do tanino com uma solução hidroalcoólica, contido no cerne do carvalho. Este processo permite a extração da maior parte das substâncias polifenólicas com características não agressivas, semelhantes às que são extraídas durante a fase de afinamento em barricas de madeira.

Outra característica importante do produto, é a presença de substâncias provenientes da lenhina. A hidrólise e transformação desta, contribuem para o aroma característico de baunilha dos vinhos estagiados em barricas de madeira.

PREMIUM® LIMOUSIN SG ajuda a estabilizar a cor dos vinhos tintos, melhorando a longevidade e resistência à oxidação.

PREMIUM® LIMOUSIN SG confere também, maior complexidade aromática e volume de boca. As características qualitativas do PREMIUM® LIMOUSIN SG são garantidas pelo Certificado de Origem Botânico e pelos controlo de qualidade, aos quais o produto é submetido, satisfazendo todos os parâmetros estabelecidos pelo *Codex Oenologique Internacional*.

## APLICAÇÕES



PREMIUM® LIMOUSIN SG encontra a sua aplicação nos tratamentos dos vinhos tintos, brancos e destilados. No caso dos vinhos pode ser aplicado logo nas primeiras fases de afinamento, essencialmente útil quando se pretende estagiar o vinho em barricas usadas, que já não possuem a capacidade de ceder taninos, aumentando a vida útil das barricas; desta forma, nos vinhos tintos é possível, também, favorecer de forma substancial, o processo de estabilização da cor.

PREMIUM® LIMOUSIN SG pode ser utilizado nas fases finais de afinamento dos vinhos brancos e tintos, neste caso é aconselhado a adição antes da última filtração em vinhos proteicamente estáveis.

É aconselhável executar testes laboratoriais prévios através da adição de quantidades variáveis de tanino para avaliar a interacção organolética com o produto.

O uso de PREMIUM® LIMOUSIN 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



# PREMIUM® LIMOUSIN SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO ELÁGICO



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade necessária em 10 partes de água e depois adicionar ao vinho, homogeneizando cuidadosamente; não utilizar ferramentas de metal e águas ricas em calcário.

**Aviso:** é aconselhável, a adição, pelo menos 10 dias antes da última filtração. Apresenta uma reatividade limitada com os compostos proteicos, mas é sempre oportuno verificar a estabilidade proteica do vinho antes do tratamento.



## DOSES

1 - 15 g/hL nos vinhos tintos,  
1 - 5 g/hL nos vinhos brancos,  
5 - 40 g/hL para os vinhos generosos ou destilados.



## EMBALAGEM

Sacos de 0,5 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.