

TANINOS



PREMIUM®

LIMOUSIN SPECIAL 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 e com sucessivas secagens e tostagem.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL é um tanino obtido a partir de madeira de carvalho fino *Limousin*. O processo de extração inicial, envolve a extração 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.

O tratamento de tostagem permite a formação de catabólitos da pirólise, idênticos aos que se formam durante o tratamento térmico das aduelas das barricas. Outra característica importante do produto, é a presença de substâncias provenientes da hidrólise e transformação da lenhina, que contribuem para o aroma característico a baunilha dos vinhos estagiados em barricas de madeira.

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

PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL confere também, maior complexidade aromática e volume de boca; os taninos provenientes da madeira *Limousin* aumentam as notas de tosta, chocolate, suavizando os vinhos tratados.

As características qualitativas do PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL são garantidas pelo Certificado de Origem Botânico e pelos controles qualidade, aos quais o produto é submetido, satisfazendo todos os parâmetros estabelecidos pelo *Codex Oenologique Internacional*.



APLICAÇÕES

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

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO ELÁGICO

**INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

A fim de evitar a precipitação proteína-tanino, verificar a estabilidade proteica do vinho antes do tratamento.

Dissolver a quantidade necessária em 10 partes de água quente e depois adicionar ao vinho, homogeneizando cuidadosamente; não utilizar ferramentas de metal e águas ricas em calcário. Recomenda-se a adição do PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL pelo menos 10 dias antes de qualquer filtração.

**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.