

TANINOS



# PREMIUM® TOSTATO SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO ELÁGICO

## COMPOSIÇÃO



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

## CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® TOSTATO SG é obtido através de uma extração lenta com água e álcool do cerne de carvalho, previamente tostado; desta forma extraem-se preferencialmente as substâncias polifenólicas com características organoléticas de menor agressividade, idênticas àquelas que são extraídas durante o afinamento em barricas. A presença de substâncias derivadas da hidrólise da lenhina da matéria-prima selecionada, confere uma nota *boisée* particularmente elegante e baunilhada.

O tratamento de secagem natural ao ar livre permite manter inalteradas as características aromáticas da matéria-prima.

PREMIUM® TOSTATO SG confere ao vinho uma maior longevidade no tempo e resistência às oxidações, distingue-se pela sua suavidade, mesmo em doses elevadas, reduz as sensações gustativas negativas, como a adstringência e o amargor, sobressaem em particular as notas de baunilha e cacau. Os vinhos resultam com corpo mais elegante e uma superior complexidade aromática.

As características qualitativas são garantidas através de controlos analíticos que devem satisfazer os parâmetros exigidos pelo *Codex CEnologique Internacional*.

PREMIUM® TOSTATO SG é submetido a um particular tratamento chamado "*instantaneização*" prontamente solúvel em água respeitando as preciosas qualidades organoléticas.

## APLICAÇÕES



PREMIUM® TOSTATO 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® TOSTATO SG 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 interação organolética com o produto.

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



**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

**inoser**  
enologia de precisão

**Enologica Vason S.p.A.**

info@vason.com | www.vason.com

ENOLOGICA  
**VASON**

TANINOS



# PREMIUM® TOSTATO 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.