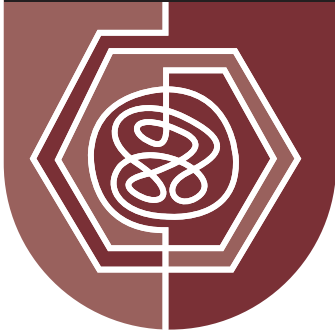


TANINOS



# PREMIUM® UVA SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO PARA USO ENOLÓGICO

## COMPOSIÇÃO



Produto granulado obtido da película da uva.

## CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® UVA SG reflecte a composição tanínica presente naturalmente nas uvas maduras. A formulação de origem catequínica e procianidínica, confere ao tanino uma elevada reatividade, quer com as proteínas, incluindo a polifenoloxidase, quer com as substâncias corantes.

PREMIUM® UVA SG confere maior durabilidade ao produto e resistência às oxidações. Os vinhos resultam aromaticamente mais complexos e mais encorpados.

## APLICAÇÕES



PREMIUM® UVA SG é utilizado no tratamento de vinhos tintos, brancos e destilados, pode ser adicionado quer nas primeiras fases da elaboração do vinho quer durante o afinamento.

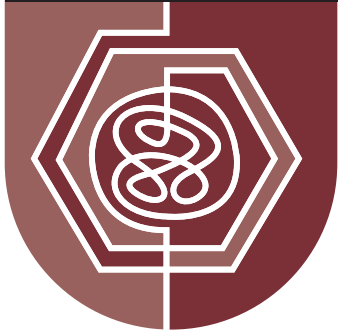
A utilização em mostos e vinhos jovens provenientes de uvas botritizadas, impede os processos oxidativos provocados pela lacase. Durante a vinificação dos vinhos tintos, a sua utilização durante a maceração, permite fixar as fracções antociánicas extraídas da película.

PREMIUM® UVA SG é utilizado no tratamento dos vinhos brancos para favorecer a estabilização proteica, reduzindo a quantidade de bentonite necessária para esse efeito, ajudando a manter a integridade do produto.

A sua ação antioxidante permite manter as quantidades de dióxido enxofre necessárias para a estabilidade do vinho.

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

TANINOS



# PREMIUM® UVA SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO PARA USO ENOLÓGICO



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária em 10 partes de água e depois adicionar ao mosto ou vinho; não utilizar ferramentas de metal e águas ricas em calcário. Recomenda-se a adição do PREMIUM® UVA SG alguns dias antes de qualquer filtração.



## DOSES

5-15 g/hL na maceração dos vinhos tintos.  
3-8 g/hL para a produção de vinhos rosé.  
1-5 g/hL para a produção de vinhos brancos.



## 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.