

TANINOS



# SAFE TAN<sup>®</sup> SG

MISTURA DE TANINOS GÁLICOS  
ALTAMENTE SOLUVÉL.

## COMPOSIÇÃO



Mistura de taninos gálicos. produto granulado altamente solúvel.

## CARACTERÍSTICAS



SAFE TAN<sup>®</sup> SG é um produto à base taninos gálicos, muito reativos com as proteínas e com o oxigénio sendo uma proteção eficaz contra os fenómenos de oxidação da uva, mosto e vinho. Pode ser utilizado para complementar a ação antioxidante e antimicrobiana do dióxido de enxofre aumentando o efeito de proteção aromática e da cor.

A utilização de SAFE TAN<sup>®</sup> SG é recomendada em uvas contaminadas por *Botrytis cinerea* pois a elevada reatividade com as proteínas bloqueia os fenómenos de oxidação enzimática.

SAFE TAN<sup>®</sup> SG apoia a ação natural dos taninos endógenos da uva, reforçando a clarificação com respeito e equilíbrio pelas características organolépticas.

Pode ser utilizado em uva e durante a vinificação de vinhos brancos, rosados e tintos.

## APLICAÇÕES



SAFE TAN<sup>®</sup> SG pode ser utilizado em qualquer fase da vinificação.

A aplicação de SAFE TAN<sup>®</sup> SG na uva é um reforço, em mosto promove a proteção das características varietais.

A ação sinérgica com o dióxido de enxofre e o ácido ascórbico promove o aumento do potencial redox dos vinhos evitando reações de oxidação de aroma e cor.

É uma ferramenta fundamental para a vinificação de uvas afetadas por *Botrytis cinerea*.

O uso de SAFE TAN<sup>®</sup> SG deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

TANINOS



# SAFE TAN<sup>®</sup> SG

MISTURA DE TANINOS GÁLICOS,  
ALTAMENTE SOLUVÉL.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária de SAFE TAN<sup>®</sup> SG numa proporção de 1:10 de vinho ou água e depois adicionar ao vinho; não utilizar objectos metálicos e água rica em calcário.

Recomendamos, após a aplicação verificar a estabilidade proteica dos vinhos, a fim de evitar precipitações de tano-proteína.



## DOSES

2 - 5 g/hL nas uvas ou mosto; em caso de uva comprometida a nível sanitário utilizar dosagens mais elevadas, até 10-15 g/hL;

1 - 4 g/hL para vinhos brancos;

2 - 8 g/hL para vinhos tintos.



## EMBALAGEM

Sacos de 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.