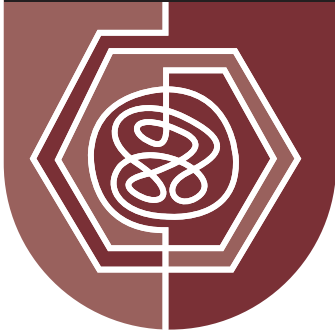


TANINOS



SMARTAN® ZEST

PRODUTO À BASE DE TANINOS GÁLICOS E CONDESADOS
PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSIÇÃO



Produto à base de taninos gálicos e condensados.

CARACTERÍSTICAS



SMARTAN® ZEST é obtido através de um processo lento de extração da madeira, preservando as substâncias polifenólicas presentes com menor agressividade. A matriz gálica distingue-se por possuir uma elevada reatividade antioxidante, o equilíbrio organoléptico é garantido através dos compostos catequínicos. SMARTAN® ZEST é um produto ajuda de forma considerável a manter no vinho todas as notas florealis, frutadas e frescas, de forma muito persistente. SMARTAN® ZEST aumenta o volume de boca, contribui para ampliar a complexidade aromática.

APLICAÇÕES



SMARTAN® ZEST, encontra aplicação nos tratamentos dos vinhos tintos, brancos, rosados, logo a partir das primeiras fases da fermentação, até o afinamento e preparação final de lotes.

SMARTAN® ZEST aumenta a complexidade aromática própria do vinho, e no caso de vinho produzidos com uvas muito maduras ajuda a refrescar e retardar os processos de evolução.

SMARTAN® ZEST, se utilizado nas fases finais de afinamento e pré-engarrafamento, neste caso é aconselhado adicioná-lo antes da última filtração abrillantadora e em vinho proteicamente estável.

Aconselha-se ensaios prévios, com quantidades variáveis de tanino, para avaliar as interações organolépticas com o vinho e possíveis efeitos clarificantes.

O uso de SMARTAN® ZEST deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

TANINOS



SMARTAN® ZEST

PRODUTO À BASE DE TANINOS GÁLICOS E CONDESADOS
PARA USO ENOLÓGICO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

SMARTAN® ZEST é solúvel em água. Dissolver a quantidade necessária em 10 partes de água, e de seguida adicionar ao volume total; não usar objetos metálicos ou água rica em calcário. É sempre oportuno verificar a estabilidade proteica do vinho antes do engarrafamento.



DOSES

0,5-5 gr/hL em vinhos brancos;
1-5 gr/hL em vinhos tintos e rosados;
2-10 gr/hL em vinhos com evolução.



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.