

TANINOS



# TUTTIFRUTTI® RED SG

PRODUTO GRANULADO À BASE DE TANINO ELÁGICO

## COMPOSIÇÃO



Produto granulado, obtido de um tanino elágico exclusivo, estabilizado com polissacarídeos naturais. A prestigiada matéria-prima provem de um processo de extração extremamente delicado e seletivo, efectuado através de uma solução hidroalcoólica.

## CARACTERÍSTICAS



TUTTIFRUTTI® RED SG é obtido através de uma extração lenta com água e álcool, de madeiras muito elegantes, cuidadosamente seleccionadas; desta forma, podem ser extraídas de preferência substâncias polifenólicas com características organoléticas de menor agressividade e substâncias polissacarídicas originárias da madeira, idênticas aquelas que se obtêm no afinamento em barricas.

TUTTIFRUTTI® RED SG é um tanino elágico, frutado, caracterizado por notas limpas de fruta vermelha, com capacidade de conferir volume ao vinho.

TUTTIFRUTTI® RED SG confere ao vinho uma elevada complexidade aromática e suavidade em boca, perceptível também a nível olfativo.

As características qualitativas são garantidas através de controlos analíticos que satisfazem os parâmetros do *Codex Œnologique Internacional*.

TUTTIFRUTTI® RED SG é submetido a um particular tratamento denominado "*instantaneização*", que o torna prontamente solúvel em água, respeitando as prestigiadas qualidades organoléticas.

## APLICAÇÕES



TUTTIFRUTTI® RED SG encontra aplicação no tratamento de vinhos tintos, rosados e destilados. No caso dos vinhos, pode ser utilizado nas primeiras fases de afinamento, mas os melhores resultados obtêm-se nas fases finais de afinamento; neste caso é aconselhável a sua utilização antes da última filtração, em vinhos estáveis do ponto de vista proteico.

Aconselha-se realizar testes prévios, com quantidades variáveis de taninos, para avaliar as interacções organoléticas do produto.

A sua aplicação tem grande interesse nos vinhos de colheita tardia, confere complexidade e exalta as características naturais do vinho.

TUTTIFRUTTI® RED SG possui acção clarificante.

O uso de TUTTIFRUTTI® RED SG deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA  
VASON



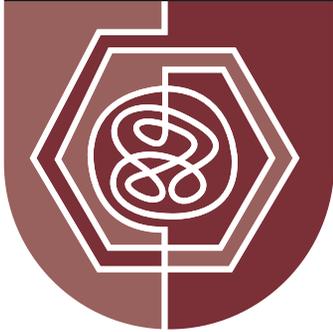
**Inoser Enologia de Precisão**

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



# TUTTIFRUTTI® RED 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

2 - 10 g/hL no afinamento dos vinhos tintos;  
1 - 5 g/hL no afinamento de vinhos rosados;  
1 - 3 g/hL no afinamento de vinhos brancos colheita tardia;  
5 - 20 g/hL nos 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.