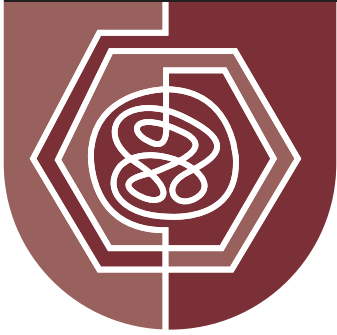


TANINOS



# TUTTIFRUTTI® WHITE 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

O modo de extração muito particular do TUTTIFRUTTI® WHITE SG, permite obter um tanino ideal para realçar e melhorar as notas olfativas e sensação de frescura em boca, dos vinhos brancos e rosados. Em vinhos brancos neutros, aumenta as notas frutadas, nos brancos frutados melhora de forma notável a elegância em prova. Muito interessante a sua aplicação em vinhos brancos muito maduros, provenientes de zonas quentes, sendo capaz de devolver ao vinho as notas frutadas mais frescas. As características qualitativas são garantidas através de controlos analíticos que satisfazem os parâmetros do Codex CEnologique Internacional. TUTTIFRUTTI® WHITE SG é submetido a um particular tratamento denominado "instantaneização", que o torna prontamente solúvel em água, respeitando as prestigiadas qualidades organoléticas.



## APLICAÇÕES

Pode ser utilizado desde as primeiras fases de afinamento, até às fases finais de afinamento pré-engarrafamento. A sua adição não provoca qualquer problema na microfiltração.

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

TANINOS



# TUTTIFRUTTI® WHITE 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 - 5 g/hL no afinamento de vinhos brancos e rosados;  
1 - 15 g/hL em vinhos evoluídos.



## 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.