

TANINOS



# V TAN® L

PRODUTO LIQUIDO À BASE DE TANINOS

## COMPOSIÇÃO



Produto líquido, obtido a partir de uma mistura de taninos elágicos e catequínicos (chá verde), com uma ação sinérgica para a extração e estabilização da cor dos vinhos tintos.

## CARACTERÍSTICAS



V TAN® L é fruto da investigação desenvolvida pela Enologica Vason ao longo de anos, sobre a aplicação de taninos no setor enológico. V TAN® L é uma mistura equilibrada de vários taninos naturais, que em sinergia, desenvolvem ações importantes, tais como, proteção e estabilização da matéria corante, inativação das oxidases presentes na uva devido à presença da *Botrytis cinerea* e a formação de complexos estáveis com as antocianinas.

A primeira ação é efetuada principalmente pelos taninos catequínicos que inativam as enzimas oxidásicas, desnaturando a fração proteica. A estabilização da cor é favorecida pela presença dos taninos catequínicos extraídos do chá verde, bem como, pelos taninos elágicos. A fração tânica catequínica é reativa mesmo na presença de uma quantidade pequena de oxigénio, ou mesmo, na sua ausência, a fração elágica necessita de uma quantidade maior de oxigénio para desenvolver a ação de estabilização da cor.

Os taninos elágicos que constituem o V TAN® L são muito delicados a nível organolético; por esta razão, é possível utilizar esta mistura de taninos numa dosagem necessária à estabilização da cor, sem conferir desequilíbrios organoléticos no futuro. Os taninos catequínicos presentes na constituição do V TAN® L são capazes de fazer exaltar no vinho, as suas potencialidades aromáticas frescas e frutadas.

V TAN® L confere ao vinho maior longevidade e resistência às oxidações, tornando-o mais complexo e com corpo mais elegante.

## APLICAÇÕES



V TAN® L é usado na maceração de vinhos tintos. Quando usado em mostos, executa uma ação de clarificação. Deve ser usado desde o início da maceração e/ou nas primeiras fases de afinamento.

O uso de V TAN® L deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA  
**VASON**



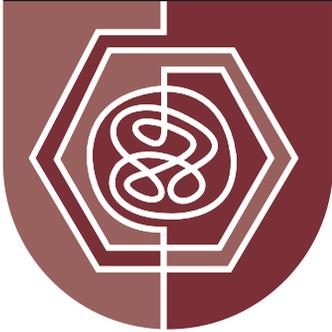
**Inoser Enologia de Precisão**

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



# V TAN<sup>®</sup> L

PRODUTO LÍQUIDO À BASE DE TANINOS

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Agitar antes de usar; adicionar a quantidade necessária de V TAN<sup>®</sup> L ao produto a tratar; não utilizar objetos metálicos.  
Para se obter os melhores resultados da estabilização corante, é recomendada uma adequada micro-oxigenação (MicroDue Plus), para permitir uma maior fixação da cor e afinamento dos taninos.

## DOSES



10 - 30 g/hl durante a maceração de vinhos tintos;  
5 - 15 g/hl para a produção de vinhos rosé.

## EMBALAGEM



Bilha de 25 kg e IBC de 1.000 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.