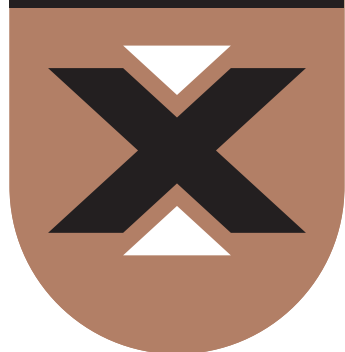


X-TAN®



# X-TAN®

## DEEP

**PRODUTO À BASE DE TANINO DE ELEVADA SOLUBILIDADE COM ATIVIDADE ESPECÍFICA E CONTROLADA PARA USO ENOLÓGICO**



### COMPOSIÇÃO

Seleção de taninos catequínicos e elágicos dotados de uma reatividade específica e sinérgica com o oxigénio e as proteínas do vinho.



### CARACTERÍSTICAS

X-TAN® é uma nova linha de taninos concebida pela Enologica Vason oferecendo ao enólogo uma ferramenta garantida e de qualidade superior, de forma a gerir as necessidades de uma vinificação de excelência, valorizando a identidade da vinha, do vinho e respetivo terroir.

Os taninos que integram a composição do X-TAN® DEEP foram extraídos de matérias vegetais, através de processos específicos que permitem selecionar os polifenóis mais reativos em detrimento de frações de carácter adstringente.

X-TAN® DEEP é um tanino fresco e mineral, ideal para vinhos brancos, tintos e rosados, nos quais se procura alcançar um estilo bem definido e maior autenticidade olfativa e gustativa.

De acordo com métodos analíticos fruto de uma profunda investigação, é possível garantir a sua ação ao nível do consumo de oxigénio e à reatividade que apresenta com proteínas.

Assim, os vinhos nos quais se aplica X-TAN® DEEP adquirem maior jovialidade e dentro das doses recomendadas, favorece a estabilidade proteica.

X-TAN® DEEP é facilmente solúvel em água fria.



### APLICAÇÕES

X-TAN® DEEP é utilizado em vinhos brancos e rosados revelando as notas olfativas florais respeitando as características gustativas e a integridade da estrutura do vinho.

Também ideal para vinhos tintos jovens, realçando o seu carácter e estrutura gustativa. Estudos atuais demonstram que, X-TAN® DEEP aumenta o potencial redox, permitindo gerir as diferentes fases de vinificação, reduzindo a quantidade de sulfitos.

Mantém a frescura do vinho e promove resistência à oxidação ao longo do tempo.

O uso de X-TAN® DEEP deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA  
**VASON**



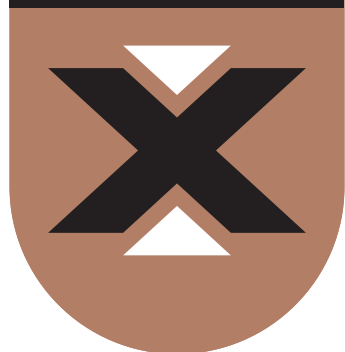
**Inoser Enologia de Precisão**

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

X-TAN®



# X-TAN®

## DEEP

PRODUTO À BASE DE TANINO DE ELEVADA SOLUBILIDADE  
COM ATIVIDADE ESPECÍFICA E CONTROLADA PARA USO  
ENOLÓGICO

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Dissolver a quantidade necessária em 10 partes de água ou vinho, homogeneizando cuidadosamente; não utilizar ferramentas de metal e águas ricas em calcário. Verificar a estabilidade proteica do vinho antes do engarrafamento.

### DOSES



3-10 g/hL a partir do final da fermentação alcoólica, dependendo dos resultados pretendidos, mesmo em doses fracionadas ao longo do tempo.

### EMBALAGEM



Sacos 500 gr.

### CONSERVAÇÃO



Conservar em local fresco e seco. Fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.

### IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS



De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.