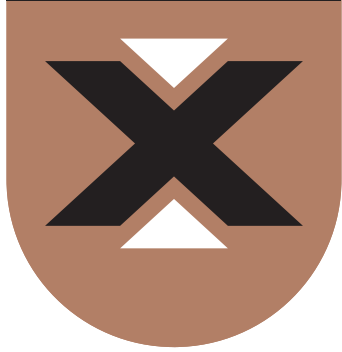


X-TAN®



X-TAN®

FULL

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



COMPOSIÇÃO

Combinação de taninos catequínicos e elágicos dotados de uma reatividade específica e sinérgica com o oxigénio e a estabilidade corante de vinhos tintos.



CARACTERÍSTICAS

X-TAN® é uma nova linha de taninos concebida pela Enologica Vason fornecendo 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® FULL foram extraídos de matérias vegetais, através de processos específicos que permitem selecionar polifenóis mais significantes e reativos em detrimento de frações de carácter adstringente.

X-TAN® FULL é um tanino amplo e envolvente, ideal para vinhos tintos e brancos, nos quais se pretende elevar o carácter frutado, além da interessante complexidade dos aromas terciários num perfil geralmente doce, equilibrado e envolvente no nariz.

Contribui no aumento do volume de boca, maior amplitude e persistência.

Recentes dados científicos demonstram que, X-TAN® FULL apresenta uma ação interessante ao nível do consumo de oxigénio e da estabilização da matéria corante, melhorando o equilíbrio, o volume, e a estabilidade coloidal.

Aconselhado para processos de vinificação com baixos teores de sulfitos, usado de acordo com as recomendações, permite otimizar o equilíbrio nas várias etapas de vinificação.

Mantém intacta, ao longo do tempo, a matriz original do vinho, assim como, as suas características frutadas.

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



APLICAÇÕES

X-TAN® FULL utilizado em vinhos tintos estruturados, permite expressar e conservar, ao longo do tempo, as notas de fruta fresca.

Contribui para a melhoria da estrutura global do vinho.

Estudos recentes da Enologica Vason, comprovam que a utilização de X-TAN® FULL respeitando as recomendações, contribui para a estabilidade da matéria corante dos vinhos. Dada a sua capacidade do aumento do potencial redox, representa uma valiosa ajuda para manter a frescura, como também, reduzir o teor em sulfitos.

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

ENOLOGICA
VASON



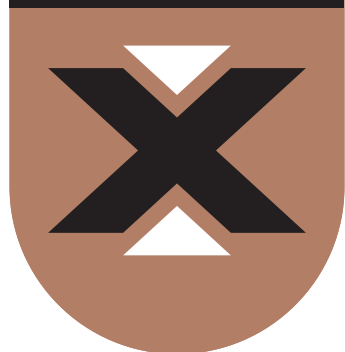
Inoser Enologia de Precisão

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®

FULL

PRODUTO À BASE DE TANINO DE ELEVADA SOLUBILIDADE COM ATIVIDADE ESPECÍFICA E CONTROLADA PARA USO ENOLÓGICO EM VINHOS TINTOS ESTRUTURADOS

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.