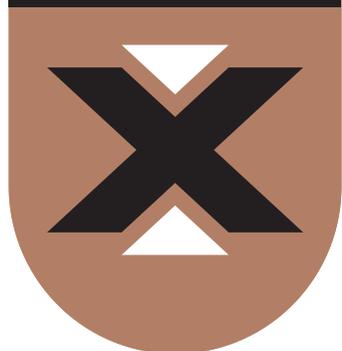


X-TAN®



X-TAN®

SKILL

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 a estabilidade corante de vinhos tintos.



CARACTERÍSTICAS

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

Complexo e elegante, realça o carácter natural em vinhos de alta gama.

De acordo com métodos analíticos fruto de uma profunda investigação, é possível garantir a sua ação no consumo de oxigénio e da estabilização da matéria corante, melhorando o corpo, o equilíbrio e a estabilidade coloidal.

Também é aconselhada a utilização em processos de vinificação com baixo teores de sulfitos.

Mantém intacta, ao longo do tempo, a identidade original do vinho, assim como, a sua complexidade aromática, nomeadamente aromas a especiarias.

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



APLICAÇÕES

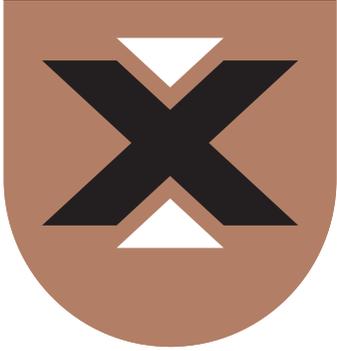
X-TAN® SKILL, quando utilizado em vinhos tintos elegantes revela aromas terciários de baunilha e especiarias.

Contribui para a melhoria da estrutura global do vinho.

Estudos recentes da Enologica Vason, garantem que a utilização de X-TAN® SKILL seguindo as recomendações, contribui para a estabilidade da matéria corante. Dada a sua capacidade de gestão 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.

X-TAN®



X-TAN®

SKILL

**PRODUTO À BASE DE TANINO DE ELEVADA SOLUBILIDADE
COM ATIVIDADE ESPECÍFICA E CONTROLADA PARA USO
ENOLOGICO EM VINHOS TINTOS ELEGANTES**

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.