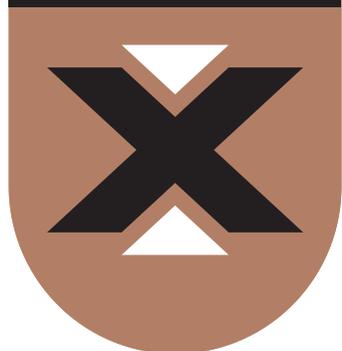


X-TAN®



X-TAN®

UP

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.



CARACTERÍSTICAS

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

Limpó e persistente, X-TAN® UP é ideal para vinhos tintos, brancos, rosados e espumantes, contribui para a limpeza olfativa, sem alterar a sua matriz.

É de realçar o seu comportamento impar, em termos de equilíbrio, quando utilizado em vinhos com açúcares residuais.

O departamento de I&D da Enologica Vason garante a sua ação no consumo de oxigénio e conseqüente equilíbrio do potencial redox no produto final.

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



APLICAÇÕES

X-TAN® UP é um tanino extremamente limpo, contribui para o aumento da persistência e potencia o equilíbrio geral na boca.

Apresenta um consumo controlado do oxigénio, permitindo reduzir a utilização de sulfitos na gestão dos processos de vinificação, também na conservação dos mostos, vinhos base, licores de tiragem e de expedição.

Estudos recentes da Enologica Vason, comprovam que a utilização de X-TAN® UP, acentua a frescura ao longo do tempo e promove maior resistência à oxidação, obtendo assim vinhos mais expressivos, respeitando sempre o perfil original.

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

ENOLOGICA
VASON



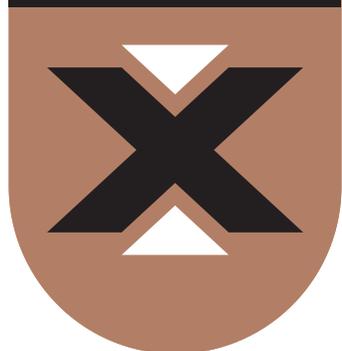
Inoser Enologia de Precisão

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®

UP

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



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

Mosto, vinho ou vinho base 3 -10 g/hL a partir do início da conservação, mesmo em doses fracionadas ao longo do tempo.
Tiragem 0,5-3 g/hL



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.