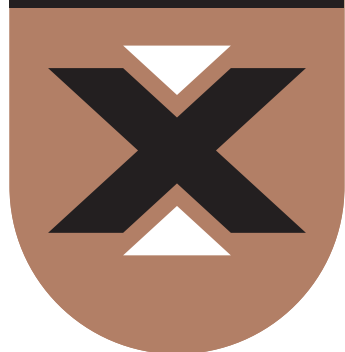


X-TAN®



# X-TAN®

## WIDE

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



### 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 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® WIDE foram extraídos de matérias vegetais, através de processos específicos que permitem selecionar os polifenóis mais reativos em detrimento de frações de caráter adstringente.

X-TAN® WIDE é um tanino elegante e com caráter, ideal para vinhos tintos, brancos e rosados, permitindo alcançar um estilo impar e equilíbrio aromático.

Os recentes dados científicos, comprovam a sua ação no consumo de oxigénio e bem como à reatividade que apresenta com proteínas.

Os vinhos tratados com X-TAN® WIDE adquirem um caráter e uma autenticidade mais expressiva, além de favorecer a estabilidade proteica.

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



### APLICAÇÕES

X-TAN® WIDE é utilizado em vinhos tintos, brancos e rosados, realçando as notas olfativas frutadas, respeitando a estrutura original do vinho.

Estudos recentes demonstram que, o X-TAN® WIDE aumenta o potencial redox, permitindo gerir as diferentes fases de vinificação, reduzindo a utilização de sulfitos.

Mantém a frescura do vinho e promove resistência à oxidação ao longo do tempo, permitindo assim obter vinhos mais expressivos.

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

ENOLOGICA  
**VASON**



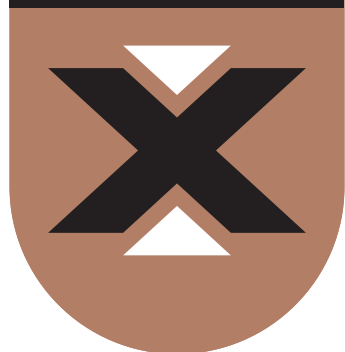
**Inoser Enologia de Precisão**

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®

## WIDE

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



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.