

TANIN SR TERROIR

TANINOS

→ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

TANIN SR TERROIR é uma mistura de taninos hidrolisáveis com taninos condensados dos quais 15% de uva. Adicionado durante a maceração de vinho tinto, ele estabiliza a matéria corante e protege dos fenómenos de oxidação.

Pode-se utilizar depois da fermentação para melhorar a estrutura e para estabilizar a matéria corante.

→ MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o pó num volume de água quente e incorporar ao vinho através de uma remontagem.

Assegurar uma boa mistura.

TANIN SR TERROIR pode ser utilizado para revitalizar o vinho após um longo armazenamento.

→ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Durante maceração: 5 a 15 g para 100 kg de uva. Misturar bem com arejamento.
- Durante vinificação: 5 a 15 g/hL de vinho e depois arejar o vinho.

→ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg, 5 kg, 15 kg e 25 kg
- 1 L e 5 L
- Conservar num local seco, isento de odores, a uma temperatura compreendida entre 10 e 20 °C.
- O melhor período para a utilização de **TANIN SR TERROIR** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.