

VOLUTAN

TANINOS

Solução de taninos granulados pronto a utilizar.
Taninos Enológicos 100 % uva.
Vinificação especial.

→ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

Devido a um procedimento de extracção original, **VOLUTAN** é único. É estável, 100% solúvel, sem perda por precipitação.

VOLUTAN melhora: a clarificação, a estabilidade da cor e o potencial fenólico (efeito estruturante).

Em vinhos tintos, **VOLUTAN** estabiliza a cor e melhora o potencial fenólico quer em quantidade quer em qualidade. Para um efeito estruturante.

Em vinhos roses: **VOLUTAN** elimina as proteínas em excesso (favorece a acção da bentonite).

Em vinhos roses: verifica-se igualmente que mantém a cor e uma melhor resistência à oxidação.

→ MODO DE UTILIZAÇÃO

- Tintos: desde o momento de enchimento da cuba, em função da qualidade das uvas,
- Rosés: durante a fermentação alcoólica,

Incorporar **VOLUTAN** directamente no mosto ou no vinho, homogeneizando bem.

→ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Tintos: 15 a 40 mL/hL
- Rosés : 10 a 20 mL/hL

→ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- 500 L, 1 L
- Bidão 5 L

Conservar a uma temperatura compreendida entre 10 e 25 °C, num local seco e isento de odores.

O melhor período para a utilização de **VOLUTAN** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.