

# TANIN TC

## TANINOS

Tanino hidrolisável (extracto de castanheiro)

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**TANIN TC** é um ácido hidrolisável (extraído do castanheiro) adaptado à colagem dos vinhos, em conjunto com CRISTALLINE (cola de peixe) ou outras colas proteicas (gelatina animal ou de peixe).

**TANIN TC** é extraído da madeira de castanho por dissolução em água.

Através de uma reacção com a cola, o **TANIN TC** forma um precipitado. Em sedimentação, o precipitado arrasta as partículas responsáveis pela turvação do vinho, a turbidez é notavelmente melhorada, a estrutura polifenólica dos vinhos é igualmente realçada.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o pó num volume de água 10 vezes superior ao seu peso e incorporar ao vinho através de uma remontagem ou com a ajuda de um doseador de colas.

#### ATENÇÃO:

Em todos os casos, adição de **TANIN TC** deverá ser feita antes da incorporação da cola.

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

As doses são determinadas antes de cada colagem através de testes prévios efectuados em laboratório.

A título informativo:

- 7 a 8 g/hL de pó juntamente com a cola

Realizar uma trasfega após sedimentação completa.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em pó: sacos de 1 kg,
- 25 kg

Conservar num local seco, isento de odores, a uma temperatura compreendida entre 10 e 20 °C.

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