

GUSTANIN N - GUSTANIN ST

TANINOS

INFORMAÇÃO : Este produto está sujeito às regulamentações locais em vigor.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

Utilizados em aguardentes do tipo “Brandy” **GUSTANIN ST** e **GUSTANIN N** têm como papel aportar a quantidade necessária de matérias extractivas da madeira, o que permite evitar todos os riscos de um longo e dispendioso estágio em barricas.

GUSTANIN ST e **GUSTANIN N** são produzidos a partir de uma selecção rigorosa dos melhores carvalhos de “Limousin”, secos naturalmente durante vários anos. (Uma matéria prima unanimemente reconhecida pelas suas numerosas qualidades em matéria de tanoaria).

A diferença entre estes dois produtos é a seguinte:

- **GUSTANIN ST:** Nota tostada elevada.
- **GUSTANIN N:** Nota tostada normal.

A apresentação deste produto em pó permite uma grande facilidade de utilização e uma dosagem precisa.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade necessária de **GUSTANIN ST** ou de **GUSTANIN N** directamente no vinho espirituoso a tratar: a dissolução é possível e perfeita independentemente do grau alcoólico

Evitar o contacto com o ferro.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- De 1 a 15 g/hL de acordo com a intensidade pretendida.

São necessários ensaios prévios efectuados em laboratório com a ajuda de uma solução preparada com 12 mL de água desmineralizada ou destilada, 8 mL de álcool a 95 % e 1 g de **GUSTANIN ST** ou de **GUSTANIN N**.

Esta solução deverá ser preparada 24 horas antes da realização dos ensaios, para ajudar a definir a dose óptima.

É possível que se forme um ligeiro depósito na solução, basta então utilizar o volume de sobrenadante necessário para o teste.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg

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

O melhor período para a utilização de **GUSTANIN ST** e **GUSTANIN N** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.