

TANIFASE ELEVAGE

TANINOS

Tanino hidrolisável de carvalho

→ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

TANIFASE ELEVAGE é um tanino hidrolisável extraído de carvalho (*Quercus robur* e *petraea*).

TANIFASE ELEVAGE estabiliza a cor do vinho e melhora a percepção gustativa e o equilíbrio geral dos vinhos.

→ MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **TANIFASE ELEVAGE** (200 g por litro) em água quente (entre 40-45°C) seguida de uma boa agitação. Incorporar no vinho.

Aconselha-se a adição do **TANIFASE ELEVAGE** depois da fermentação maloláctica algumas semanas antes do engarrafamento.

Aconselha-se um ou dois arejamentos para revelar os aromas.

Filtrar após alguns dias de tratamento.

→ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Para vinho branco : 1 a 5 g/hL
- Para vinho tinto : 5 a 30 g/hL

NB : Estas doses são apenas indicações. É aconselhável a realização de ensaios antes da sua utilização.

→ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

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