

## INFINITY GREEN T

Um tanino realmente inovador: Preserva os vinhos através da sua ação antioxidante e revela a delicadeza, o volume e a frescura dos vinhos tranquilos e espumantes aumentando a intensidade aromática.



As propriedades do chá verde são múltiplas. O que torna o chá verde notável, é aquilo que ele contém, assim como o vinho mas numa quantidade muito maior, uma catequina denominada epigalocatequina EPGC ou ainda epigalocatequina-3-galato (EGCG).

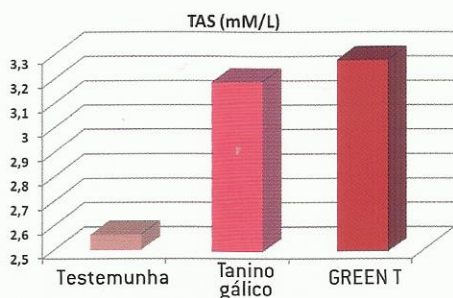
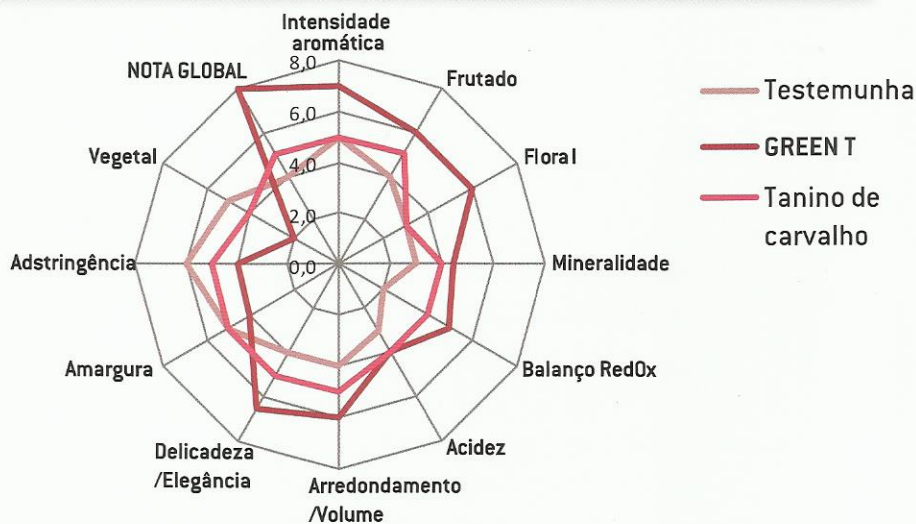
A EPGC confere propriedades bem mais potentes que as de um simples antioxidante.

Porquê o chá verde e não os outros chás? Porque o chá verde é não fermentado, e deste modo, apresenta 10 vezes mais de EPGC que o chá preto e 2,5 vezes mais que o chá Oolong.

### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

No vinho branco de Châteauneuf du Pape (2009), a introdução de tanino de chá verde a 2 g/hL permite reforçar a intensidade sensorial proporcionando volume e delicadeza.

A amargura e a adstringência são significativamente reduzidas.



O Total Anti-oxidant Status (TAS) é uma medida reconhecida no mundo da biologia como um meio de quantificar a capacidade de um meio complexo resistir à oxidação. Os taninos gálicos são conhecidos em enologia por terem um forte poder antioxidante. Constatamos aqui, que nas mesmas dosagens (5g/hL), Green Tea permite uma proteção superior à de um tanino gálico (as medidas são efetuadas 15 dias após a adição dos taninos).



## **GREEN T** *um produto da gama* **INFINITY ∞**

### TANINOS

**GREEN T** é uma formulação inovadora, selecionada pela sua capacidade real de melhorar as características organoléticas dos vinhos tranquilos e espumantes. O tanino de chá verde é um revelador de delicadeza e frescura.

#### ↘ **APLICAÇÕES ENOLÓGICAS**

**GREEN T** é um tanino catéquico obtido por um processo tecnológico de extração proveniente de uma seleção rigorosa de folha de chá verde.

**GREEN T** preserva os vinhos contra a oxidação através do seu poder anti-radicalar, ou seja, a sua capacidade de consumir o oxigénio dissolvido.

Após acrescentar **GREEN T**, os vinhos revelam instantaneamente verdadeiras qualidades organoléticas: delicadeza, arredondamento, equilíbrio e frescura. Quanto à intensidade aromática, esta é significativamente aumentada, alcançando notas delicadamente frutadas e florais.

#### ↘ **MODO DE UTILIZAÇÃO**

Espalhar **GREEN T** em 10 vezes o seu volume em vinho. Agitar e depois incorporar no vinho ou no licor de expedição homogeneizando.

Recomenda-se que proceda a testes preliminares de forma a determinar as doses precisas de utilização.

#### ↘ **DOSE DE UTILIZAÇÃO**

- Vinho branco: 0,5 a 2 g/hL
- Vinho tinto: 2 a 5 g/hL
- Vinho espumante: 0,5 a 2 g/hL

#### ↘ **ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO**

- 500g, 1kg e 5 kg

Conservar num local seco, bem ventilado, sem odores, a uma temperatura ambiente compreendida entre 5 e 25°C. Uma vez preparada, a suspensão deve ser utilizada no mesmo dia.