

# TANNFRUITY

Tanino para Elaboração de Vinhos Tintos



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TANNFRUITY é um tanino condensado, de pó finíssimo, cor bege-marrom claro, facilmente solúvel em água ou vinho. É um tanino de nova concepção, rico em precursores aromáticos, que em combinação com específicas cepas de levedura, aportam ao vinho aromas de frutas vermelhas (cereja, ameixa, morango).

Aconselha-se sua combinação com as leveduras MYCOFERM CAB 90 ou MYCOFERM FRUIT, cuja atividade enzimática é em grau de exaltar os precursores aromáticos presentes neste tanino.

## APLICAÇÃO

TANNFRUITY é aconselhado na maceração, ao início da fermentação alcoólica.

Os taninos condensados presentes em TANNFRUITY melhoram a estrutura fenólica, protegendo os antocianos e a cor das oxidações desde o esmagamento até as primeiras fases da extração.

- Reforça e arredonda o sabor
- Aumenta o volume e a persistência gustativa
- Harmoniza o bouquet, exaltando o frutado

## COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo condensados

## MODO DE USO

Dissolver o produto em água ou vinho na proporção 1 : 10 e agregar em modo homogêneo a massa.

## DOSE DE EMPREGO

10 - 20 g/hL em maceração

**Nota:** *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

## EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg