

EVERTANN FRUITY CRU

Tanino para Afinação e Pré-Engarrafamento



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERTANN FRUITY CRU nasce para atender um mercado de vinhos orientado para o consumo de vinhos frescos e frutados. 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).

Sua elevada reatividade garante a proteção da cor dos vinhos (tintos e rosados), aumentando o shelf-life. A sua utilização é interessante também em vinhos brancos onde em dosagens baixas aumenta a fineza aromática e a maciez.

APLICAÇÃO

EVERTANN FRUITY CRU é aconselhado para todos os vinhos de prestígio destinados ao engarrafamento onde:

- Reforça e arredonda o sabor
- Aumenta o volume e a persistência gustativa
- Harmoniza o bouquet, exaltando o frutado
- Estabiliza rapidamente o potencial redox dos vinhos

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo condensados e hidrolisados.

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

1 - 5 g/hL em vinhos brancos

5 – 15 g/hl em vinhos tintos

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

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg