

OXITANN L

Tanino para Elaboração de Vinhos Brancos e Tintos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

OXITANN L é uma mescla de taninos condensado (proantocianidínicos). Estudado para proteger a cor e favorecer a condensação antocianos-taninos, no decorrer da maceração das uvas tintas.

Apresenta-se em finíssimo pó cor marrom, de gosto adstringente e aroma levemente frutado.

A sua composição é ausente de substâncias corantes vermelhas.

APLICAÇÃO

Os taninos condensados nobres (proantocianidínicos), contido em OXITANN L permite melhorar a estrutura polifenólica ajudando na formação de estruturas estáveis, com as substâncias corantes, em vinhos com relação antocianos-taninos desequilibrada, como no caso de macerações curtas, fases pré-fermentativas conduzida à baixas temperaturas e de uvas pobres em polifenóis totais.

A presença de tanino de quebracho caracteriza o forte poder antioxidante e antiradicálico, protege a cor das oxidações e das degradações enzimáticas das polifenolosidases das pisaduras e das primeiras fases de extração.

Os antocianos presente em solução no suco vacuolar da casca é extraído nas primeiras fases que seguem a pisadura, ainda em fase aquosa, a diferença de quando acontece para os taninos da uva (casca ou semente) que são extraídos somente em presença de álcool, e portanto em uma fase de fermentação mais avançada. Portanto é óbvio que as fases mais críticas, na qual a cor é menos protegida das oxidações é àquela que segue a pisadura e antecede o desenvolvimento de 4-5° alcoólicos.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo condensados (proantocianidínicos).

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

5 - 15 g/hl segundo a função (clarificação, correção do gosto, estabilização da cor).

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

EMBALAGEM

- Saco de 25 kg