

UVATANN BC

Tanino Natural de Uva



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este produto se obtém pela extração dos compostos fenólicos da casca de uvas brancas com correto grau de maturação.

Os extratos são em seguida purificados e concentrados através de procedimentos físicos que respeitam todas as propriedades destes polifenóis.

UVATANN BC possui um gosto com correto grau de adstringência e agradável sensação organoléptica. Este produto é elaborado com ausência de solventes orgânicos e é de imediata solubilização.

UVATANN BC também possui uma carga elétrica superficial baixa.

APLICAÇÃO

Tendo em vista sua proveniência, este produto apresenta o mesmo perfil polifenólico dos taninos do vinho.

As vantagens de UVATANN BC são:

- Reforçar a estrutura dos vinhos brancos e tintos sem deixar um marcante efeito adstringente.
- Maior complexidade aromática nos vinhos tratados.
- Estabilização da cor dos vinhos tintos através da combinação com os antocianos em união a gestão do O₂ (Macro e Micro-oxigenação).
- Melhoramento do grau de afinamento em madeira.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos de casca de uva branca

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 - 20 g/hl segundo o vinho a tratar

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

EMBALAGEM

- Pacote de 150 gr