

EVERTANN C 12 P

Tanino Natural de Uva em Pó



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

EVERTANN C12 P 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 e altíssima concentração.

EVERTANN C12 P 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 EVERTANN C12 P são:

- Reforçar a estrutura dos vinhos 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).
- Facilidade de usar, pois é um produto de excelente dissolução.
- Baixa dosagem, pois é altamente concentrado.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos de casca de uva

MODO DE USO

Dissolver o produto diretamente no vinho, em modo homogêneo.

DOSE DE EMPREGO

1 - 5 g/l segundo a estrutura do vinho a tratar

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

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg
- Sacos de 15 kg