



UVATANN NG

Mescla de Tanino Proantocianidínico

CARACTERÍSTICAS

UVATANN NG é um tanino que enriquece a estrutura do vinho aumentando a profundidade retro-gustativa e reforçando a proteção natural contra oxidações.

Utilizando UVATANN NG se obtém vinhos mais equilibrados, com menos sensações herbáceas e notas vegetais. Em doses mais elevadas reforça-se o corpo e amenizam-se as imperfeições.

UVATANN NG pode ser útil na estabilização da cor dos vinhos tintos.

APLICAÇÃO

As vantagens de UVATANN NG são:

- Reforça a estabilização contra oxidações.
- Estabiliza a cor dos vinhos tintos graças à reatividade com os antocianos nas condições onde é favorecida a reação.
- Reforça a estrutura.
- Ajuda a equilibrar o vinho reduzindo as notas herbáceas e vegetais.

COMPOSIÇÃO

Mescla de taninos do tipo condensado.

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

3 - 8 g/hl – Vinhos Brancos, segundo a estrutura do vinho a tratar

5 - 10 g/hl – Vinhos Tintos, 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

Pacote de 250 g