

Harmotan®

REVISÃO:	12/11/2019
VERSÃO:	AM/12-11-2019

Formulação de taninos proantocianídicos e taninos elágicos, de dissolução imediata.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

HARMOTAN® é recomendado para o tratamento de mostos e vinhos tintos:

- Utilização em vinificação: ação sobre a inibição da atividade lacase (*Botrytis cinerea*), em caso de vindima alterada, prevenção da oxidação prematura dos vinhos tintos (poder antioxidante), participação na estabilidade da cor dos vinhos (proteção do potencial tânico natural das uvas).
- Utilização em estágio: gestão do potencial redox, melhoria da estrutura dos vinhos tintos, bem como apoio à colagem.



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

10 a 50 g/hl.

A dose de aplicação dos taninos depende de cada tipo de vinho e dos objetivos enológicos pretendidos. Consultar um enólogo, de modo a garantir o cumprimento do Codex Enológico (OIV): os taninos “*não devem modificar as propriedades olfativas e a cor dos vinhos*”.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho ou água; de seguida, incorporar na cuba, durante uma remontagem, ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita.

Harmotan®

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Granulado castanho
QUÍMICAS	
Fenóis totais	>65%
Humidade	<10%
Cinzas	<4%

LIMITES	
Ferro	< 50 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Matérias insolúveis (água)	< 2%



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 1 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
- Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;
- Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;
- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;



Harmotan®

- Não contém na sua composição qualquer substância alergénea, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.