



Pro Tanin R®

PRO TANIN R®, preparação de taninos proantocianídicos, específica para os vinhos tintos. Limita o risco de depósito da matéria corante e reforça o poder antioxidante, melhorando assim, a estabilidade do vinho ao longo do tempo.

DATA:	17/02/2021
REVISÃO	GN/17-02-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: preparação de taninos proantocianídicos puros, extraídos com água.

Vantagens enológicas: PRO TANIN R® limita o risco de depósito da matéria corante (reação com as proteínas), permitindo uma melhor estabilização da cor, ao longo do tempo. Tem igualmente, um elevado efeito antioxidante e ajuda a inibir a atividade lacase nas vindimas botritizadas, protegendo as antocianinas e melhorando a sua estabilidade.

PRO TANIN R® facilita a colagem e a clarificação dos vinhos tintos, melhorando a sua qualidade e a sua estabilidade, ao longo do tempo.



UTILIZAÇÃO

DOSAGENS RECOMENDADAS:

Vindima sã: de 10 a 30 g/hl, conforme a maturidade da uva;

Vindima alterada: de 30 a 80 g/hl, desde a encubagem, conforme a atividade lacase determinada pelo Botrytest®;

Colagem: 5 a 15 g/hl.

As doses de aplicação dos taninos, dependem de cada tipo de vinho e dos imperativos enológicos a atingir. São necessários ensaios prévios, de modo a garantir o cumprimento do Codex Enológico (OIV).

O Botrytest® é uma ferramenta de medida simples, da atividade lacase, que permite determinar a quantidade de PRO TANIN R® a incorporar.

MODO DE APLICAÇÃO:

Instantaneamente solúvel, PRO TANIN R®, está pronto a utilizar. Dissolver previamente, num pouco de mosto ou de vinho, incorporar de seguida na cuba durante uma remontagem, a fim de obter uma homogeneização perfeita.

Pro Tanin R®



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – COR DOS VINHOS ACABADOS
Graves, Cabernet Sauvignon, 2016
TAV: 11,5%; pH: 3,52



	Atividade lacase sobre o mosto
Testemunho	4
1/2 dose PRO TANIN R®*	1
1 dose PRO TANIN R®*	0

*Dose preconizada pelo Botrytest®;



ESPECIFICAÇÕES

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

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

Pro Tanin R®



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg) e saco de 5 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita 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;

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 é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.