



## Softan® Vinification

SOFTAN®VINIFICATION participa na estabilização da matéria corante dos vinhos tintos e rosés.

DATA:	04/10/2021
REVISÃO	GN/04-10-2021



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: preparação à base de taninos catequinos, associados a polissacarídeos de origem vegetal.

Vantagens enológicas: SOFTAN®VINIFICATION é uma preparação única, que associa, um tanino similar aos taninos de uva, com polissacarídeos de origem vegetal. A fração tânica apresenta um teor em catequina, particularmente elevado. Pobre em ácidos fenólicos do tipo ferúlico ou paracumárico, suscetíveis de contribuir com etilfenóis.

A fração polisacarídica participa na estabilidade coloidal da matéria corante. SOFTAN®VINIFICATION, permite criar mais ligações estáveis com as antocianinas e, assim, estabilizar a cor, a partir da sua estrutura molecular.

Recomendado particularmente, para vindimas que apresentem um potencial tânico fraco (associado a cepa ou maturidade incompleta), e possam levar a uma diminuição precoce da cor durante o estágio.



### UTILIZAÇÃO

#### DOSAGENS RECOMENDADAS:

- Vinhos tintos: 10 a 60 g/hl
- Vinhos rosés: 2 a 10 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).

#### MODO DE APLICAÇÃO:

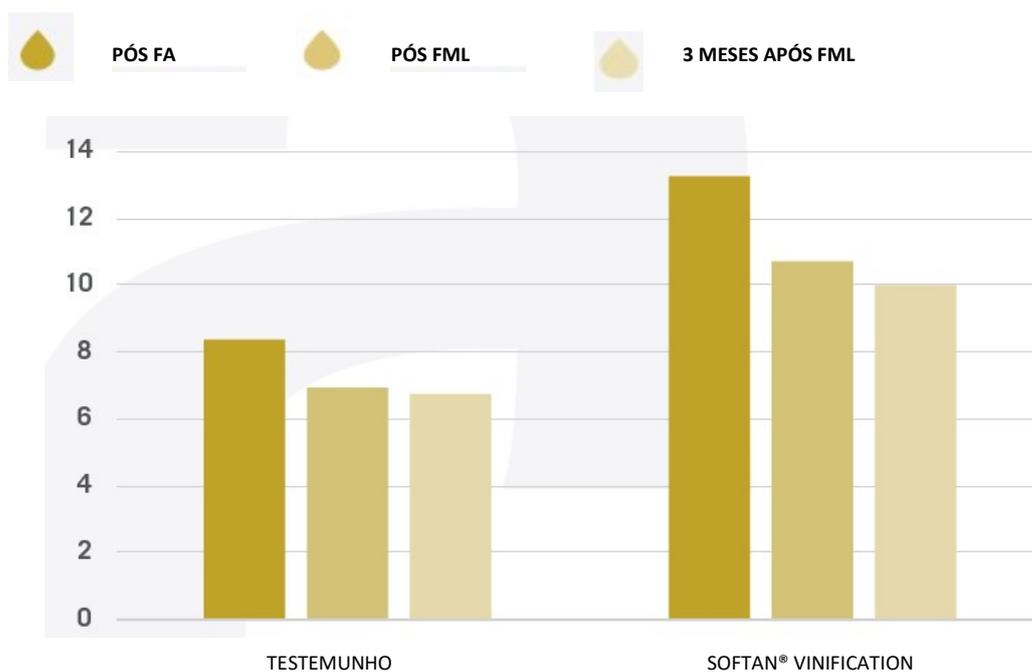
Instantaneamente solúvel, SOFTAN®VINIFICATION, está pronto a utilizar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho, incorporar de seguida na cuba durante uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita. Aplica-se de preferência, durante a fermentação alcoólica, entre a remontagem de homogeneização e D-30 (utilização de PRO TANIN®R no primeiro aporte, para a proteção dos taninos de uva e da matéria corante, por precipitação com as proteínas). Pode igualmente aplicar-se na desencuba.

## Softan® Vinification



### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – INTENSIDADE DA MATÉRIA CORANTE AO LONGO DO TEMPO  
Bordeaux, Cabernet Sauvignon, 2019



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Granulado castanho
QUÍMICAS	
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%



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

## Softan® Vinification

---

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 alergénica, 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.*