



## Tan'Excellence®

TAN'EXCELLENCE® é uma formulação sinérgica, entre taninos de aduelas de carvalho e taninos de uva para estágio dos vinhos.

DATA:	16/02/2021
REVISÃO	GN/16-02-2021



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: formulação específica à base de taninos proantocianídicos de semente de uva e de taninos elágicos de carvalho (aduelas).

Vantagens enológicas: TAN'EXCELLENCE® é proveniente de uma seleção rigorosa dos melhores taninos, para resultados excelentes na descuba ou durante todo o estágio. Participa no equilíbrio e elegância dos grandes vinhos tintos. Na descuba, TAN'EXCELLENCE®, prepara os vinhos tintos para o estágio: estabiliza a cor (fixação das antocianas livres), evita a oxidação prematura, reforça e harmoniza a estrutura tânica.

Durante o estágio, TAN'EXCELLENCE®, ajuda a gestionar o potencial redox dos vinhos, assim como a estrutura, a complexidade e a longevidade em boca, sem aportar amargura. TAN'EXCELLENCE® melhora o potencial de envelhecimento dos vinhos tintos de elevada qualidade.



### UTILIZAÇÃO

#### DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(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)).

Aplicação na colagem: 5 a 30 g/hl;

Aplicação durante o estágio: 5 a 20 g/hl

#### MODO DE APLICAÇÃO:

Instantaneamente solúvel, TAN'EXCELLENCE® está pronto a utilizar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho ou de água. Incorporar na cuba durante uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita.

## Tan'Excellence®

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Granulado castanho
QUÍMICAS	
Teor em 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%



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 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.*