



Tan & Sense® Forte

TAN & SENSE® FORTE é um tanino puro de carvalho, especificamente selecionado, para estágio de grandes vinhos.

DATA:	20/07/2021
REVISÃO:	GD/20-07-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: tanino extraídos de aduelas de carvalho.

Vantagens enológicas: TAN & SENSE® FORTE é um elagitanino de elevada qualidade, o qual permite reforçar a estrutura dos vinhos, aumentar a longevidade e intensidade final.

Utiliza-se nos vinhos brancos, rosés ou tintos, particularmente nos vinhos vinificados ou estagiados em barricas (em sinergia com os elagitaninos dos barris). No início do estágio, permite equilibrar o vinho e gerir o seu potencial oxidoreductor.



UTILIZAÇÃO

DOSAGENS RECOMENDADAS:

- ⇒ Vinhos tintos: 1 a 10 g/hl
- ⇒ Vinhos brancos e rosés: 0,5 a 3 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, TAN & SENSE® FORTE, 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 durante o estágio e até algumas semanas, antes do engarrafamento.

Tan & Sense® Forte

ESPECIFICAÇÕES

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

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



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Caixa de 4 saquetas de 250 g.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, 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;



Tan & Sense® Forte

- 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.