

## Tan& Sense® Origin

TAN&SENSE® ORIGIN é uma seleção de taninos puros de carvalho de elevada qualidade (qualidade merrain).

DATA:	06/12/2023
REVISÃO:	GD/06-12-2023



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: taninos puros de carvalho de qualidade merrain.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: TAN&SENSE® ORIGIN, é uma preparação de taninos, selecionada pela sua elevada qualidade, que participa na gestão do potencial de óxido-redução e na clarificação, respeitando o equilíbrio e o frutado do vinho. Utiliza-se nos vinhos brancos, rosés ou tintos.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Vinhos tintos: 1 a 15 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)).

Lamothe-Abiet propõe amostras monodose para garrafa, a fim de simplificar a determinação da dose de tratamento.

MODO DE APLICAÇÃO:

Instantaneamente solúvel, TAN&SENSE® ORIGIN, 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.



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS		LIMITES	
Aspeto e cor	Granulado castanho	Matérias insolúveis (água)	<2%
<b>QUÍMICAS</b>		Chumbo	<5 mg/kg
Fenóis totais	>65%	Mercúrio	< 1 mg/kg
Humidade	<10%	Arsénio	< 3 mg/kg
Cinzas	<4%	Ferro	<50 mg/kg

## Tan& Sense® Origin



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Caixa de 4 embalagens de 250 g.

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



### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

#### CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

#### OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

#### ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e suas modificações: não contém.

#### IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

#### NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

#### EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*