

## Tan & Sense® Volume

TAN & SENSE® VOLUME, é uma seleção de taninos elágicos de elevada qualidade, que contribui para o equilíbrio do potencial de oxidação-redução e aumento do volume e longevidade em boca, dos vinhos.

REVISÃO:	09/07/2021
VERSÃO:	GD/09-07-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: Taninos extraídos de aduelas de carvalho.

Vantagens enológicas: TAN & SENSE® VOLUME é um elagitanino de elevada qualidade, que permite aumentar o volume dos vinhos e reforçar a matéria e a estrutura dos vinhos brancos, rosés e tintos. A utilização de TAN & SENSE® VOLUME, permite o equilíbrio do potencial de oxidação-redução dos vinhos micro-oxigenados ou em barrica.



### UTILIZAÇÃO

#### DOSAGENS RECOMENDADAS:

*(As doses de aplicação dos taninos, dependem de cada tipo de vinho e dos imperativos enológicos a atingir. Consultar V/ enólogo, de modo a garantir o cumprimento do Codex Enológico (OIV).*

- ⇒ Vinhos tintos: 5 a 20 g/hl
- ⇒ Vinhos brancos e rosés: 3 a 5 g/hl

Instantaneamente solúvel, TAN & SENSE® VOLUME, está pronto a utilizar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho, incorporar de seguida na cuba através de uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita. TAN & SENSE® VOLUME, aplica-se durante o estágio dos vinhos e até algumas semanas antes do engarrafamento.

### 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

## Tan & Sense® Volume

---



### 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 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 ionização / irradiação;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;
- Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere a resíduos de pesticidas, hormonas e outros contaminantes.

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