

Tanin E2F®

REVISÃO:	12/11/2019
VERSÃO:	LG/12-11-2019

Formulação de taninos gálicos, extraídos pelo álcool e taninos de castanheiro, extraídos pela água. Contém sulfitos (E220).



VANTAGENS ENOLÓGICAS

A utilização de TANIN E2F® permite:

- Preservar a estrutura e a qualidade organolética dos “vinhos de base”, antes da fase “prise de mousse”.
- Em associação com ALGINATE E2F®, obter um depósito compacto, garantindo uma “remuage” ideal.
- Preservar o potencial redox, aperfeiçoando o envelhecimento dos vinhos “sur lattes”.



UTILIZAÇÃO

DOSE E MODO DE APLICAÇÃO RECOMENDADOS:

4 a 6 cl/hl

Incorporar durante a adição das leveduras e do auxiliar de “remuage”. Neste caso, o TANIN E2F® deve ser incorporado em primeiro lugar (antes do ALGINATE E2F®). Assegurar-se de uma boa homogeneização do produto no vinho.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido castanho
QUÍMICAS	
Fenóis totais	>65%
Dióxido de enxofre	1 g/l
Cinzas	<4%

LIMITES	
Ferro	< 66,5 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg

Tanin E2F®



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 10 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada 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;
- Alergénios em conformidade com Regulamento (EU) nr. 1169/2011: contém SO₂ (1 g/l);
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.