



Tanin gallique à l'alcool

Tanino gálico ao álcool com um forte poder antioxidante e inibidor da atividade lacase: protege as qualidades organoléticas e aromáticas dos vinhos brancos e rosés.

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



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: taninos gálicos granulados extraídos ao álcool.

Vantagens enológicas: o poder antioxidante de TANIN GALLIQUE À L'ALCOOL, permite limitar os aportes de SO₂ e otimiza as macerações peliculares. A sua ação inibidora da atividade lacase, torna-o um utensílio complementar eficaz da proteção das vindimas botritizadas. Por fim, TANIN GALLIQUE À L'ALCOOL, facilita a eliminação dos compostos reduzidos e a diminuição do risco de instabilidade proteica. Utilizado como auxiliar de colagem, acelera a precipitação das proteínas em excesso.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Vindima sã:	3 a 5 g/hl
Vindima alterada:	5 a 15 g/hl
Eliminação das proteínas:	5 a 10 g/hl
Melhoria da colagem e degustação (redução):	3 a 5 g/hl
Engarrafamento de vinho efervescente:	0,5 a 4 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).

O Botrytest® é uma ferramenta de medida da atividade lacase, que permite determinar a quantidade de TANIN GALLIQUE À L'ALCOOL a incorporar.

MODO DE APLICAÇÃO:

Instantaneamente solúvel, TANIN GALLIQUE À L'ALCOOL, está pronto a utilizar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de água, mosto ou vinho, incorporar de seguida na cuba durante uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita.

Tanin gallique à l'alcool

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Granulado castanho
QUÍMICAS	
Fenóis totais	≥80%
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 e saco de 12,5 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.