



## Vinitan Advance®

VINITAN ADVANCE® é ideal para afinar a estrutura e a longevidade em boca, dos vinhos. Participa na estabilização da cor e protege os vinhos contra a oxidação.

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



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: tanino de uva puro, pobre em ácidos fenóis.

Vantagens enológicas: VINITAN ADVANCE® é um tanino de uva puro, segundo critérios rigorosos de pureza e qualidade. Será o tanino ideal, para os vinhos tintos de guarda.

Pela sua origem, VINITAN ADVANCE® permite estabilizar a cor de forma duradoura e proteger os vinhos, da perda precoce de cor (estabilização tanino – antocianinas). A sua utilização no início do estágio permite a proteção contra a oxidação.

Utilizado durante o estágio ou pouco antes do engarrafamento, VINITAN ADVANCE®, reforça a estrutura e o equilíbrio dos vinhos, bem como o desempenho durante o envelhecimento em garrafa.



### UTILIZAÇÃO

#### DOSAGENS RECOMENDADAS:

- ⇒ Aplicação na vinificação ou descuba: 5 a 30 g/hl
- ⇒ Aplicação durante o estágio: 2 a 10 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:

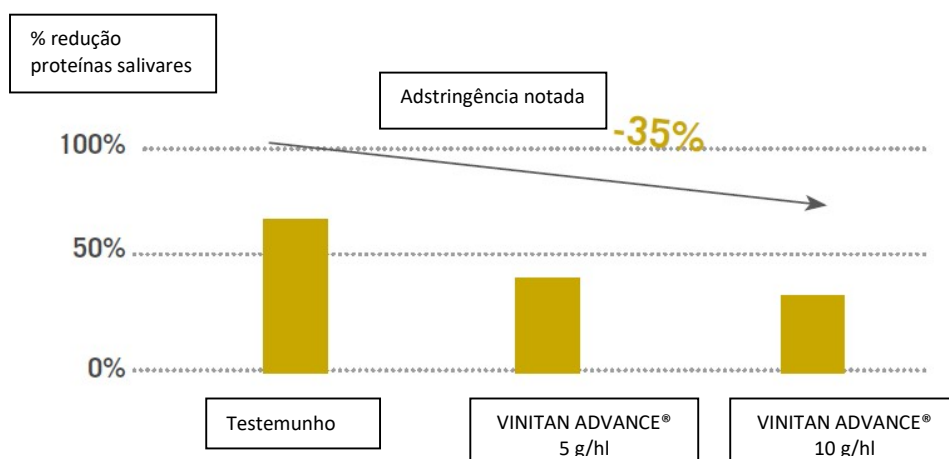
Instantaneamente solúvel, VINITAN ADVANCE®, está pronto a utilizar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho, incorporar de seguida na cuba durante uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita. Adequado para os vinhos tintos de guarda, durante o estágio ou pouco antes do engarrafamento.

## Vinitan Advance®



### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 - IMPACTO DE VINITAN ADVANCE® NA PERCEÇÃO DA ADSTRINGÊNCIA DOS VINHOS TINTOS  
 Estágio, vinho tinto, Pomerol – adição de doses crescentes de VINITAN ADVANCE®,  
 Medida dos SPI (Índice de proteína salivar)\*, 1 mês após adição



### ESPECIFICAÇÕES

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

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



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saqueta de 500 g (caixa de 5 kg).

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

## Vinitan Advance®

---

### 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;
- 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.*