



TANISOUPLE

Tanino elágico para o tratamento de mostos e de vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Tanisouple é um particular tanino elágico em pó, proveniente de espécies lenhosas sul-americanas, ricas em componentes flavanólicos. **Tanisouple** melhora a cor e o brilho, o aroma, a fragrância, a estrutura e o gosto doce-macio, característico dos vinhos conservados em barris de carvalho americano. Nos vinhos tintos atenua a sensação de rusticidade e de adstringência, melhorando ao mesmo tempo e aroma. **Tanisouple** acelera os tempos de maturação e envelhecimento dos vinhos conservados em barris com consequente diminuição dos custos de armazenagem. A abreviação dos tempos de contato com madeira, reduz drasticamente as perdas por evaporação, fazendo diminuir os custos de investimento, graças a uma óptima rotação das cascas e a uma melhor utilização das pipas. Graças ao sistema de extracção selectiva, **Tanisouple** não cede substâncias indesejadas (como polifenóis oxidáveis, taninos amargos, etc.), por isto permite desenvolver um aroma e um sabor mais fino em comparação ao uso de aparas e aos filetes de madeira. O uso de **Tanisouple** resulta mais económico e de efeito imediato; evita perdas de vinho e assegura uma evolução organoléptica sempre positiva nos vinhos tratados. A extracção da infusão tânica é feita mediante maceração prolongada e lenta solubilização das substâncias tânicas que favorecem a hidrólise e a precipitação dos taninos amargos que são assim eliminados. **Tanisouple**, aplicado no mosto durante a fermentação, desenvolve particulares qualidades estruturais que integram as características naturais dos vinhos. **Tanisouple** contribui no equilíbrio da estrutura polifenólica introduzindo notas de maciez-fragrância, que contribuem notavelmente para o melhoramento organoléptico dos vinhos tratados. **Tanisouple** desenvolve compostos odorosos derivados da degradação da lignina como fenóis voláteis, aldeídos fenólicos, álcoois fenólicos e fenilcetónicos, terpenos, acetonas, ou seja, os mesmos componentes cedidos pelos barris de carvalho. Muitos ácidos fenólicos da madeira são considerados como os precursores dos compostos aromáticos nobres dos vinhos. Nos vinagres de vinho suaviza o odor e o gosto de ácido acético.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos enológico proveniente de espécies lenhosas sul-americanas, isento de componentes amargos.

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos mostos, nos vinhos brancos e em clarificação: 10-20 g/hL.

Nos mostos, vinhos tintos e em clarificação: 20-50 g/hL.

Nos vinagres de vinho: 20-40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em água e adicionar à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor direto.

Pacotes com 1 kg em cartões 15 kg.

