



TANIQUERC

Tanino enológico de carvalho francês



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um tanino puríssimo, de tipo elágico, extraído da madeira de carvalho francês tipo pédonculé, proveniente do Maciço Central, espécie particularmente rica de ellagitanin solúveis em água.

Após uma secagem de pelo menos três anos, a madeira de carvalho é triturada e submetida a um tratamento de torração por fogo directo comparado àquele feito nas aduelas utilizadas para a fabricação dos barris. Este particular tratamento confere à madeira uma coloração amarela-ouro ambreada. A extracção do infuso tânico é feita com água mediante maceração a uma temperatura de cerca de 100°C por muitos dias, de forma a garantir uma solubilização lenta das substâncias tânicas. A solução tânica extraída é assim levada a lenta ebulição, favorecendo a hidrólise e a precipitação dos taninos amargos, que serão eliminados. Sucessivamente, efectua-se a concentração e a eliminação total da água mediante processo de dessecação por atomização.

Com este particular sistema de produção **Taniquerc** conserva a estrutura e as propriedades organolépticas dos componentes do cerne do carvalho pedunculado.

Taniquerc cede aos vinhos tratados compostos odorosos derivados da degradação da lignina como fenóis voláteis, aldeídos fenólicos, álcoois fenólicos e fenil-cetonas. Muito ácidos fenólicos da madeira são considerados como os precursores dos compostos aromáticos nobres dos vinhos tintos. O melhoramento organoléptico destes vinhos tornase evidente mesmo com baixas doses de emprego: o seu conteúdo aromático é o elemento de distinção que dá a plenitude e estrutura ao gosto.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

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

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor directo.

Pacotes com 1 kg em cartões com 15 kg.

