



Mauritan Sacri

Informação de produto

Um tanino de sacrifício para a vinificação de tintos

APLICAÇÃO

O Mauritan Sacri pode ser utilizado para as seguintes aplicações enológicas:

- Elimina os aromas herbáceos e reduzidos nos vinhos tintos, melhorando assim as notas frutadas.
- Melhora as propriedades antimicrobianas do dióxido de enxofre, inibindo o crescimento de microrganismos.
- Aumenta a resistência de um vinho contra a oxidação.
- Inibe enzimas oxidantes, tais como lacase e tirosinase.
- Remove proteínas instáveis através da precipitação (efeito sacrificial).
- Ajuda na formação de ligações estáveis com todos os polifenóis, em particular com as antocianinas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Preparar uma solução a 20-30 % dissolvendo o tanino em água morna entre 40 e 50 °C e agitando vigorosamente. Deixar a solução arrefecer à temperatura ambiente.

Posteriormente, adicionar a solução de tanino, enquanto se agita. Para efeitos de manuseamento, sugerimos a utilização dos seguintes materiais: aço inoxidável, plástico, vidro ou cerâmica.

Nota: se utilizar enzimas, permita que atuem nas peles durante 6-8 horas antes de adicionar quaisquer taninos ao mosto.

TAXAS DE DOSAGEM INDICATIVAS

Fermentação alcoólica 3-20 g/hl
(30-200 ppm)

Estabilização de cor 5-50 g/hl (50-500 ppm)

Acabamento 5-20 g/hl (50-200 ppm)

FORMULAÇÃO

Taninos derivados do castanheiro
(100% elágicos)

ARMAZENAMENTO E PRAZO DE VALIDADE

Mantenha este produto fechado numa área fresca, seca e bem ventilada. Se aberto, volte a fechar a embalagem cuidadosamente e mantenha-a armazenada como mencionado. O Mauritan Sacri tem um prazo de validade de cinco anos a partir da data de fabrico.

EMBALAGEM

O Mauritan Sacri é um tanino em pó disponível nas seguintes embalagens convenientes:

1kg, 5kg, 25kg

Produto aprovado para a vinificação em conformidade com o Reg. (CE) N.º 606/2009 Código Internacional de Práticas Enológicas.