



# Mauritan Vini

## Informação de produto

### Teninos complexos para vinho tinho

Uma mistura de taninos que, no início da fermentação, inativa as enzimas oxidantes, precipita as proteínas da uva e preserva os taninos endógenos. Quando adicionados mais tarde durante a fermentação, estes taninos promovem a polimerização e a estabilização através da formação de pontes de etanol.

### APLICAÇÃO

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

- Melhora a estrutura e o volume dos vinhos em boca.
- Remove aromas herbáceos e reduzidos em vinhos tintos, destacando assim as notas frescas típicas de vinhos tintos jovens.
- Aumenta a resistência de um vinho contra a oxidação.
- Inibe enzimas oxidantes, tais como lacase e tirosinase.
- Cria ligações de tanino-antocianina para a estabilização da cor em mostos e vinhos tintos.

### 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

Melhoria estrutural 10-20 g/hl  
(100-200 ppm)

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

Inibição de Botrytis 20-80 g/hl  
(200-800 ppm)

### FORMULAÇÃO

Uma mistura de taninos hidrolisáveis e condensados

### 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 Vini tem um prazo de validade de cinco anos a partir da data de fabrico.

### EMBALAGEM

O Mauritan Vini é são taninos em pó disponíveis 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.