

## Características

Os taninos enológicos são utilizados para reforçar a acção natural dos taninos do vinho:

- **Reforçam a estrutura do vinho**, contribuindo para o seu envelhecimento;
- **Fixam a matéria corante** na vinificação em tinto, garantindo o equilíbrio gustativo dos vinhos;
- Aumentam a **acção bactericida** e antioxidante do SO<sub>2</sub>;
- Facilitam a colagem dos vinhos brancos e de certos vinhos tintos.
- **Tanino de tiragem líquido** - Mistura de tanino de noix de galles (80%) e de tanino de castanheiro (20%);
- **Tanino de tiragem líquido** - Provoca uma ligeira colagem em garrafa no início da espumantização mas não participa verdadeiramente na textura do depósito;
- **Tanino de tiragem líquido** - Adicionado aquando do engarrafamento, protege a estrutura e o equilíbrio dos vinhos, garantindo um bom envelhecimento.

## Doses de Aplicação

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Vinhos brancos antes do engarrafamento | 200 a 400 mL por hectolitro   |
| Vinho espumante                        | 100 a 200 mL por 100 garrafas |

Aconselhámos a realização de ensaios.

## Modo de Utilização

**Vinho tranquilo** - adicionar a quantidade necessária e homogeneizar cuidadosamente.

**Vinho espumante** - Pode ser utilizado no licor de tiragem ou no licor de expedição.

## Embalagem

Embalagens de 20 litro.

## Armazenamento

*Embalagem fechada, selada de origem:* ao abrigo da luz num lugar seco e isento de odores.

*Embalagem aberta:* utilizar rapidamente.

De acordo com a regulamentação europeia de referência em vigor, declaramos que este produto não contém Organismos Geneticamente Modificados, não é produzido a partir dos mesmos nem inclui substâncias com origem nos referidos organismos e não foi sujeito a radiação ionizante.

### Tanino de Tiragem Líquido

Participa na colagem em garrafa durante a espumantização

Reforça a estrutura dos vinhos



Travessa das Lages nº 267, Apartado 547  
4405-194 Canelas, VNG

T. +351 227 150 840 - Fax. +351 227 150 849  
proenol@proenol.com - www.proenol.com

*O fabricante garante a qualidade dos seus produtos vendidos na embalagem de origem. As informações contidas nos documentos são fundamentadas nos nossos conhecimentos actuais e no resultado de ensaios efectuados com grande preocupação de objectividade; a sua adaptação a cada caso particular, assim como as consequências de circunstâncias de cada tratamento não comprometem a nossa responsabilidade.*