

AUMENTO DA COMPLEXIDADE, ESTRUTURA E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE.

OPERA MATURATION é constituído por taninos de carvalho e condensados. A sua aplicação durante o estágio promove a estrutura e complexidade aromática dos vinhos e permite uma maturação com um bom equilíbrio. Este tanino também aumenta o volume de boca, aumenta a persistência aromática e gustativa dos vinhos de qualidade, que demonstram mais “doçura” após a aplicação deste tanino. A utilização de OPERA MATURATION permite ao enólogo tornar os seus vinhos mais encorpados, com volume e elegância no palato.

OPERA MATURATION pode ser aplicado em vinhos brancos, rosés e tintos.

A gama de taninos **OPERA** é o resultado de um programa amplo envolvendo a seleção das melhores matérias primas e o estudo dos efeitos das diferentes técnicas de extração em diversas condições de trabalho. Os taninos **OPERA** foram submetidos a rigorosos ensaios para garantir a qualidade constante em todos os lotes. Na gama **OPERA** poderá encontrar o tanino adequado para cada uma das necessidades enológicas e para todos os requisitos técnicos. Os taninos são fornecidos com a indicação da dose recomendada para cada perfil de vinho e mercado alvo. É recomendada a realização de um ensaio laboratorial antes da aplicação para aferição exata da dose para cada vinho. Para informações e recomendações adicionais contactar o nosso Dep. de Enologia.

O processo de vinificação é uma das etapas mais importantes para obter vinhos de qualidade que vão de encontro às necessidades do mercado. É nessa etapa que os aromas fermentativos e varietais se misturam e contribuem para o perfil final. Os vinhos tintos jovens são por vezes “verdes” com sensações adstringentes na boca e uma cor pronunciada. Estas características atenuam-se na fase de maturação tornando-se o vinho com um perfil gustativo mais redondo e completo, uma cor mais púrpura e com os aromas varietais esperados. Os taninos são compostos fenólicos que têm um papel fundamental na qualidade e estabilidade dos vinhos. O interesse de aplicar taninos nos vinhos tem vindo a aumentar devido à capacidade dos taninos reagirem com diversos compostos.

- ▶ **Estabilização da cor:** a cor do vinho é estabilizada através da formação de complexos estáveis entre os pigmentos da cor (antocianinas) dos vinhos tintos e os taninos condensados. Os taninos elágicos têm uma ação importante anti-lacase, que lhes permite prevenir o escurecimento em mostos brancos. Todas estas interações resultam numa cor que permanece mais estável ao longo do tempo.
- ▶ **Propriedades gustativas:** a relação entre os taninos e as proteínas está presente na degustação. Por exemplo, a adstringência está relacionada com a reação entre os taninos do vinho e as proteínas salivares. Uma baixa a moderada adstringência promove a uma sensação de estrutura, volume e persistência no vinho. Para além disso, a formação de complexos entre os taninos e os polissacarídeos faz com que os taninos apresentem uma sensação gustativa mais encorpada.
- ▶ **Capacidade antioxidante:** os taninos são “poderosos” antioxidantes que podem bloquear as reações de oxidação em cadeia provocadas pelos radicais livres. Deste modo os taninos atuam como protetores do vinho em sinergia com o SO₂ e ácido ascórbico. Esta ferramenta permite ao Enólogo controlar os fenómenos de oxidação - redução desde o início do estágio.
- ▶ **Precipitação de proteínas:** os taninos proantocianidínicos ligam-se às proteínas. Esta característica é utilizada na clarificação e estabilização dos vinhos (em simultâneo com a bentonite) ou para minimizar eventuais fenómenos de “sobrecolagem”.
- ▶ **Efeitos nos compostos enxofrados:** alguns compostos enxofrados (tiois negativos) são responsáveis por aromas indesejáveis e sensações gustativas negativas. Em vinhos tintos os taninos combinam-se com estes compostos enxofrados eliminando deste modo uma parte destes defeitos indesejados no vinho e reduzindo o seu impacto negativo.

Dosagem recomendada g/hL

É recomendada a realização de ensaios laboratoriais para determinação da dose adequada para o resultado técnico e sensorial pretendido

| | Mosto | | Estágio | | Pré-engarrafamento | | |
|---------------------------|-------------|-------|-------------|-------|--------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------|
| | Branco/Rosé | Tinto | Branco/Rosé | Tinto | Branco/Rosé | Tinto | |
| Solo Dark | | | 1-5 | 5-20 | 1-5 | 3-20 | Recomendado para o pré-engarrafamento |
| Solo Ruby | | | 1-5 | 5-20 | 1-5 | 3-20 | Recomendado para o pré-engarrafamento |
| Opera Seed | 1-10 | 5-20 | 1-10 | 5-20 | 1-3 | 5-20 | Estabiliza a cor, melhora a estrutura e realça as notas varietais |
| Opera Grape | 1-10 | 5-20 | 1-10 | 5-20 | 1-3 | 5-20 | Melhora a estrutura, realça as notas varietais e tem um efeito antioxidante |
| OPERA MATURATION | | | 1-5 | 10-20 | | | Melhora a estrutura e estabiliza a cor |
| Opera Soft T | | | 1-5 | 10-20 | 1-5 | 3-20 | Recomendado para o pré-engarrafamento |
| Opera High T | | | 1-5 | 5-20 | 1-5 | 3-20 | Recomendado para o pré-engarrafamento |
| Opera Medium T | | | 1-5 | 5-20 | 1-5 | 3-20 | Recomendado para o pré-engarrafamento |
| Opera Fruity | | | 1-5 | 10-20 | | | Realça notas varietais frutadas e tem um efeito antioxidante |
| Opera Refresh | | | | | 1-10 | 1-10 | Refresca os vinhos brancos |
| Opera No-Reduction | | | 0,5-2 | 5-20 | | | Efeito clarificante. Reduz defeitos de "redução" |
| Opera No-Green | | | 5-10 | 10-20 | | | Diminui as notas vegetais e herbáceas, realça o carácter varietal |

Para uma rápida e direta avaliação dos resultados dos taninos no vinho contate o nosso Dep. de Enologia. Poderemos realizar os ensaios na sua adega ou no nosso laboratório para determinar o tanino e a dose mais adequada para o resultado pretendido.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e ventilado. Após abertura fechar cuidadosamente a embalagem e armazenar nas condições descritas anteriormente.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 1 a 20 g/hL

Aplicar durante o estágio de vinhos brancos, rosés e tintos. Consultar a tabela deste documento.

1. Dissolver o tanino em água, mosto ou vinho na proporção de 1:10.
2. Aplicar a suspensão ao líquido durante uma remontagem utilizando preferencialmente um tubo Venturi.

ESPECIFICAÇÕES

Composição: Taninos de carvalho e condensados

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.