

ATENUA E PREVINE NOTAS SENSORIAIS DEVIDO A COMPOSTOS ENXOFRADOS. REALÇA O PERFIL VARIETAL E AUMENTA A ESTRUTURA DO VINHO DURANTE O ESTÁGIO.

OPERA NO-REDUCTION é um tanino de madeira de carvalho francês. A sua utilização durante o estágio atenua notas de redução e realça o perfil varietal. **OPERA NO-REDUCTION** tem uma elevada ação sobre as proteínas que contêm enxofre, composto responsável por alguns dos aromas indesejáveis nos vinhos. Devido a essa característica este tanino é aconselhado para o tratamento de vinhos afetados por este fenómeno. **OPERA NO-REDUCTION** tem uma elevada concentração de taninos elágicos, que são muito ativos como recetores de oxigénio e por isso o **OPERA NO-REDUCTION** é uma ferramenta para combater fenómenos de oxidação em vinhos “pobres” em taninos e em vinhos em que é necessário aumentar a proteção contra os efeitos prejudiciais do oxigénio.

OPERA NO-REDUCTION é aplicado durante o estágio de 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.

ESPECIFICAÇÕES

Composição: Taninos de madeira de carvalho francês

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 0,5 a 20 g/hL de vinho. Consultar a tabela deste documento.

É aconselhada a realização de ensaios laboratoriais para determinação da dose mais adequada para o objetivo técnico e sensorial pretendido.

1. Dissolver o tanino em água ou vinho na proporção de 1:10.
2. Aplicar a suspensão ao vinho durante uma remontagem de modo a garantir uma correta homogeneização. Utilizar de preferência um tubo *venturi*.

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.