

INTEGRASTAB TERROIR É UMA FERRAMENTA PARA VINHOS BRANCOS, ROSÉS E TINTOS QUE REFORÇA E ESTABILIZA O CARÁCTER FRUTADO, INTENSIFICA O VOLUME DE BOCA PERMITINDO UMA ÓTIMA INTEGRAÇÃO TÂNICA E UM AUMENTO EXTRAORDINÁRIO DA SUCROSIDADE EM BOCA

INTEGRASTAB TERROIR é constituído por um lote de aparas de tostaas ligeiras de carvalho francês e americano. As madeiras que lhe dão origem são seleccionadas através de critérios específicos para esta aplicação e são maturadas em parque ao ar livre durante um período mínimo de 18 meses. Após a maturação, o “merrain” é sujeito ao processo de tosta exclusiva da Oenochêne e só depois é realizada a fragmentação para a produção da apara. Este fluxograma produtivo, permite garantir uma excelente homogeneidade e consistência de lotes.

INTEGRASTAB TERROIR deve ser aplicado em vinhos sulfitados após a fermentação malolática ou após a fermentação alcoólica em vinhos onde não se pretende realizar a fermentação malolática.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: Tintos: 2 a 4g/L e Brancos: 1 a 2g/L
As aparas são acondicionadas em sacos de rede para aplicação em depósitos. Os sacos são de polietileno alimentar e têm capacidade para 5Kg.

- ▶ Colocar os sacos a diferentes alturas no depósito fixando-os com uma corda sintética. Este procedimento garante uma correta difusão e homogeneização.
- ▶ Realizar uma remontagem semanal se a difusão não for homogénea no volume total de vinho.
- ▶ Durante a aplicação garantir que o SO₂ molecular ≥ 0,6 mg/L. É recomendada a aplicação de leveduras inativas para um melhor resultado.
- ▶ Para os melhores resultados, o tempo mínimo de contacto recomendado é 6 semanas. Não tem tempo máximo de contacto.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

10Kg de aparas (2 x 5Kg)

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco e isento de odores.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - 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.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ 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.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

Informação complementar: Os alternativos de madeira podem ser utilizados no seu estado natural ou podem ser tostados sem combustão. Não deve ser adicionado qualquer produto que se destine a aumentar a capacidade aromatizante natural da madeira ou a sua composição em compostos fenólicos extraíveis. As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95% delas em peso fiquem retidas num crivo com tamanho de malha de 2 mm.

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.