

## EXPERTAN UVA

Tanino de grainha de elevada reatividade, extraído exclusivamente com água

### DESCRIÇÃO

O Tanino **Expertan UVA** é extraído de grainhas de uva branca.

É portanto um tanino proantocianidínico parcialmente galoilado, de peso molecular médio-baixo, altamente estruturante e antioxidante. Em determinadas castas e em épocas particulares, pode verificar-se um abaixamento na relação taninos/antocianinas, com consequentes problemas tanto na manutenção da cor, quanto para a evolução do vinho em tonéis ou barriques. Nestes casos, a adição do Tanino **Expertan UVA** pode prevenir os defeitos no vinho devidos a tais carências. Em carência de taninos complexos, no vinho a difusão do oxigénio leva à formação de radicais livres que, ou atacam ésteres e terpenos, alterando a estrutura aromática, ou reagem com as antocianinas provocando a degradação oxidativa. A natureza proantocianidínica deste tanino regula o potencial oxidorreduutivo do vinho. A natureza proantocianidínica deste tanino regula o potencial oxidorreduutivo do vinho e favorece a formação de polímeros antocianinas-taninos estáveis, protegendo assim a correta evolução do vinho. **Expertan UVA** permite também a eliminação de qualquer componente herbácea ou adstringente e contribui para a estrutura polifenólica do vinho.

### COMPOSIÇÃO

Tanino de grainha 100% extraído de grainhas de uva branca.

### UTILIZAÇÃO

Melhora notavelmente a harmonia, a estrutura e o bouquet dos vinhos tintos durante o envelhecimento prolongado, especialmente se em madeira. Indicado também nos vinhos brancos.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Expertan UVA é solúvel em água fria ou diretamente no vinho.

Adicionar à massa com remontagem garantindo a homogeneização.

Queira consultar a ficha de segurança para um uso correto do produto.

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

3-5 g/hl nos vinhos brancos; 5-20 g/hl nos vinhos tintos.

### EMBALAGEM

Embalagens de 500 g

### CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

### PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com adequadas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.