

## EXPERTAN O<sub>2</sub>FF

Coadjuvante tecnológico da estabilização da cor e floculante dos excessos proteicos nos vinhos

### DESCRIÇÃO

**Expertan O<sub>2</sub>FF** é um tanino de nova e moderna conceção composto pelas frações moleculares obtidas por seleção e purificação dos taninos procianidínicos, gálicos e elágicos mais eficazes por ação antioxidante e microbiostática. Não aporta qualquer componente aromática ao vinho, mas exalta as características organolépticas naturais.

**Expertan O<sub>2</sub>FF** é estudado para obter o mais eficaz resultado possível como poder antioxidante (até 200 vezes mais ativo que o ácido ascórbico), antirradical de excecional eficácia e de amplo espectro (impede às moléculas livres mais comumente ditas radicais de criar o ciclo da instabilidade no tempo), eficaz bacteriostático (impede às bactérias a proliferação por ação inibidora da biodisponibilidade de microelementos por quelação e bloqueio da função enzimática indispensável) e nas doses mais elevadas também uma verdadeira ação antimicrobiana (esta última função é a considerar nas doses mais elevadas, compatíveis com a verificação microbiológica).

Pelo elevadíssimo poder protetor é o tanino ideal para reduzir a quantidade de sulfitos, mantendo um nível de anidrido sulfuroso livre suficiente para garantir o correto andamento da fermentação, salvaguardando todas as componentes organolépticas naturais da casta.

É também empregado com sucesso nas vinificações sem SO<sub>2</sub>, e naqueles casos onde se queira obter uma ótima proteção do mosto com mínimas adições de tanino.

Em caso de vinhos derivados de má sanidade das uvas (com evidentes resíduos de ácido glucónico), **Expertan O<sub>2</sub>FF** reage com as enzimas oxidantes residuais pós-fermentação (tirosinase e lacase) desativando-os.

### COMPOSIÇÃO

Taninos procianidínicos, gálicos e elágicos.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **Expertan O<sub>2</sub>FF** numa proporção 1:10 em vinho e adicionar à massa em remontagem através de bomba doseadora ou tubo Venturi.

Aconselha-se efetuar provas preventivas de laboratório para avaliar o impacto organolético e para a definição da dosagem. Em caso de adições em proximidade do engarrafamento, recomenda-se avaliar o efeito sobre filtrabilidade e estabilidade proteica e coloidal do vinho.

A adição de **Expertan O<sub>2</sub>FF** deverá ocorrer 24 horas antes do engarrafamento se se tratar de primeira adição, pois em caso de surcolagem ou presença de peptídeos (resíduos ou adições impróprias de proteínas de baixo peso molecular) poderiam criar-se reações.

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

VINHOS	PRÉ ENGARRAFAMENTO g/hl	ENVELHECIMENTO g/hl	TRASFEGAS g/hl
Branco	1,50 - 10	0,5 - 3	0,5 - 2
Tinto	1,50 - 10	1,50 - 3	0,5 - 2
Rosado	3 - 10	1,50 - 3	0,5 - 2
Espumantes e frisantes			
Charmat	4 - 6		
"Tirage" método clássico	3 - 6		
"Liqueur" método clássico	2 - 9		

## EMBALAGEM

De 1 kg

## 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.