

## EXPERTAN FRUIT

### DESCRIÇÃO

Expertan Fruit é um tanino adequado para adições nas últimas fases do envelhecimento e em pré-engarrafamento dos vinhos.

Adequado a vinhos brancos, tintos e rosados, este tanino exalta os aromas frutados respeitando as características varietais e contribui para aumentar o volume e a fineza gustativa. Atenua também as notas herbáceas e exalta o bouquet varietal da fruta de baga vermelha, sem aportar notas de tostagem.

Não aumenta a tanicidade na boca, melhora a redondeza, o volume e o equilíbrio global do vinho. Tem um elevado poder antioxidante, favorecendo a longevidade do vinho em garrafa. O elevado poder antioxidante favorece a longevidade do vinho em garrafa.

Apresenta-se como um finíssimo pó castanho de elevada solubilidade.

### COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos elágicos e condensados

### UTILIZAÇÃO

- **NOS VINHOS BRANCOS:** também com dosagens muito baixas (1-2 g/hl) exalta os aromas florais e frutados e melhora a complexidade gustativa. Aumentando a dosagem (3-5 g/hl) revela as notas frutadas e a estrutura do vinho.
- **NOS VINHOS ROSADOS:** reforça os aromas de fruta de baga vermelha e a intensidade aromática, respeitando os aromas que caracterizam a casta. Melhora notavelmente a estabilidade da cor e a conservação do vinho.
- **NOS VINHOS TINTOS:** Expertan Fruit é o tanino adequado para os vinhos tintos frescos e de pronta bebida, para exaltar a característica frutada.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto em pouco vinho e adicionar em remontagem até à homogeneização.

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Vinhos brancos: de 1 a 5 g/hl para exaltar a nota aromática e proteger da oxidação.

Vinhos rosados: de 3 a 10 g/hl

Vinhos tintos: 5 - 15 g/hl

São aconselhados testes de laboratório para estabelecer a melhor dose de utilização.

### 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.