






TANINOS

HIDEKI

Tanino enológico com ação antioxidante e antimicrobiana.

	<p>COMPOSIÇÃO Mistura de taninos gálicos, elágicos e condensados.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Hideki constitui uma mais-valia na proteção dos vinhos, formulada a partir de taninos com excelente efeito antioxidante e elevada capacidade para interferir com as proteínas funcionais das células dos microrganismos.</p> <p>Na natureza, as plantas sintetizam substâncias polifenólicas, como resposta a danos provocados por agentes externos: vírus, fungos, bactérias, insetos, etc., assim como vertebrados. No caso de infeções virais, bacterianas ou fúngicas, os taninos assumem um protagonismo fundamental na proteção do tecido vegetal, porque reduzem a atividade de enzimas produzidas pelo agente patogénico logo que este entra na planta, da mesma forma que bloqueia as proteínas presentes nas membranas dos patogénios, impedindo trocas com o substrato do meio. Por outro lado, graças à sua capacidade de provocar a quelação de metais e bloquear radicais livres, estes taninos limitam a deterioração de tecidos vegetais causada pela oxidação acelerada pelo ataque do invasor.</p> <p>Para a formulação do Hideki foram selecionados os melhores taninos gálicos, elágicos e condensados, capazes de interferir com a função transporte das proteínas presentes nas membranas de microrganismos, assim como pela sua capacidade quelante e anti radicais livres. Mediante um singular processo de purificação, obtém-se a concentração das frações fenólicas mais ativas e a amplificação do efeito protetor desejado.</p> <p>O resultado é uma mistura de taninos aptos a protegerem o vinho da oxidação química, da oxidação enzimática (lacase) e a interrupção do desenvolvimento de microrganismos indesejáveis, nomeadamente bactérias, por um período longo, mesmo em vinhos com pH próximo de 4.</p>
	<p>APLICAÇÕES Durante a preparação dos vinhos que se destinam a engarrafamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Como uma alternativa à ação antioxidante e antimicrobiana do anidrido sulfuroso; ▪ Em vinhos previamente tratados com EnartisStab Micro/Micro M (quitosano pré-ativado) para prolongar a proteção após a remoção agente antimicrobiano; ▪ Como um preventivo ao desenvolvimento de microrganismos indesejados que alteram o perfil qualitativo e sensorial dos vinhos (aumento da acidez volátil, aparecimento de odores estranhos, perda de acidez, etc.).
	<p>DOSES Ação antioxidante: 1 - 3 g/hL Ação microbiostática: 5 - 10 g/hL</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver Hideki em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente para evitar a formação de grumos. Adicionar a solução ao vinho em remontagem com o auxílio de um tubo <i>Venturi</i> ou de uma bomba doseadora.</p> <p>Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório para avaliar a contribuição sensorial do tanino e estabelecer as doses ótimas para cada tratamento. No caso de a adição ser feita perto do engarrafamento, recomendamos a avaliação do seu efeito na filtrabilidade do vinho, bem como na estabilidade proteica e coloidal.</p> <p>No caso de aplicação bacteriostática, recomenda-se fazer análises microbiológicas regulares.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.



EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 kg

Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e manter como acima indicado.



LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:
Codex CEnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) 2019/934

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.
