



ENARTIS TAN LAST TOUCH

Taninos de uva branca não fermentada (película e grainha) e taninos de carvalh

TANINO PARA O LICOR DE EXPEDIÇÃO

Caraterísticas Gerais

TAN LAST TOUCH é o tanino ideal para o afinamento de vinhos espumantes antes do engarrafamento.

Os taninos de uva conferem estrutura e enaltecem os aromas, especialmente quando utilizado em vinhos espumantes elaborados pelo método clássico e que são submetidos a estágio longo sobre as borras. Os taninos de carvalho, por seu lado, aportam elegantes notas de baunilha, caramelo e café, as quais intensificam e melhoram o perfil aromático do vinho espumante.

Aplicações

- Contribuir para o aumento da estrutura dos vinhos espumantes;
- Enaltecer aromas varietais e os que são formados durante o estágio "sur lies".
- Recuperar frescura em vinhos submetidos a longo estágio sobre as borras;
- Melhora a intensidade e complexidade aromáticas.

Os efeitos de **TAN LAST TOUCH** são ainda mais visíveis quando utilizados em conjunto com a manoproteína **Surli Velvet** ou a goma arábica **Aromagum**.

Doses

0,5 - 5 g/hL

Dose média recomendada: 2 g/hL

Instruções de Utilização

Dissolver **TAN LAST TOUCH** num volume de água ou vinho equivalente a 10 vezes o seu peso e aplicar homogeneamente ao licor de expedição.

Embalagem

0,250 Kg - 1 Kg

Armazenamento

Embalagem fechada: manter em local seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e armazenar como indicado anteriormente.

Produto para uso enológico, de acordo com:
Regulamento (CE) N. 606/2009

Produto fabricado com matérias primas em conformidade com as seguintes especificações:
Codex Enológico Internacional