



UNICO #1

TANINO ENOLÓGICO EXTRAÍDO DE MADEIRA DE CARVALHO TOSTADA

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de carvalho

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó castanho claro

UNICO #1 é um tanino elágico extraído à temperatura ambiente de madeira de carvalho tostada com fogo utilizando uma técnica de extracção inovadora. O processo único de produção a pressão e temperatura baixas previne a oxidação rápida dos compostos voláteis positivos durante a fase de extracção, permanecendo reactivos em relação aos componentes voláteis do vinho.

UNICO #1 preserva os componentes voláteis do vinho derivados da tosta da madeira como as notas de baunilha (vanilina), baunilha - caramelo (cicloeteno), baunilha - coco (maltol), frutado-doce (HDFM) e frutos secos (furfural). O maltol é uma molécula presente no vinho em pequenas quantidades e é percebida como frutado-compota de acordo com a sua concentração; pode transformar-se em hidroximaltol e ser percebida como cacau. A reactividade sinérgica dos taninos com as moléculas odoríficas do vinho permitem a formação de moléculas mais complexas, mais intensas, que se conservam melhor ao longo do tempo.

UNICO #1 elimina as notas negativas do vinho e não apresenta moléculas que dão origem a defeitos associados à madeira, como o aroma de reduzido (fenóis), sensações de fumo/queimado (4-metil-guaiacol) e 4-etil-fenol (penso-rápido, aroma de suor), originando aromas mais limpos e intensos.

APLICAÇÕES

UNICO #1 é indicado para todos os vinhos e durante todo o afinamento para evidenciar as notas doces e tostadas, bem como para conferir suavidade e doçura ao vinho, reduzindo as percepções gustativas negativas como a adstringência e o amargo.

Quando adicionado antes do engarrafamento, **UNICO #1** aumenta a complexidade aromática dos vinhos, e se adicionado no início do afinamento, aumenta a vida útil das barricas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **UNICO #1** em 10 - 20 partes de água ou vinho agitando continuamente. Adicionar ao volume total utilizando uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi.

É recomendado realizar ensaios laboratoriais prévios e avaliar a contribuição sensorial do **UNICO #1** em cada vinho e para definir a dose de acordo com a tipologia do vinho e os objectivos pré-definidos. Recomenda-se a adição do **UNICO #1** nas primeiras fases do afinamento até, no máximo, 1 a 2 semanas antes do engarrafamento. Em caso de ser adicionado próximo do engarrafamento, é recomendado realizar testes laboratoriais de filtrabilidade e estabilidade proteica e coloidal do lote final.

DOSE

Vinhos brancos: 1 -10 g/hL

Vinhos Tintos: 1 - 15 g/hL

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Sacos de 500 g

Material da embalagem: Polietileno de grau alimentar

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

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar como indicado acima.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia, de acordo com:

Regulamento CE 1493/99