



UNICO #2

TANINO ENOLÓGICO DE FRUTOS VERMELHOS

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado de frutos vermelhos

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó castanho claro

UNICO #2 é um tanino condensado extraído à temperatura ambiente, através de um processo inovador de produção, a partir da película de frutos vermelhos. 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 #2 preserva as substâncias aromáticas como alguns monoterpénios, β -ionona and β -damascenona, moléculas já presentes no vinho em pequenas quantidades e percebidas, de acordo com a concentração, como frutado, cereja ou frutos vermelhos. Por outro lado, a sua interacção com o ácido β -fenilético torna mais agradável a notas aromáticas de fundo dos álcoois superiores. A reactividade sinérgica com as moléculas odoríficas do vinho permitem a formação de notas aromáticas mais intensas, que se conservam melhor ao longo do tempo. A parte gustativa é também beneficiada, uma vez que a técnica de extracção utilizada permite manter intactos os componentes polissacarídicos do tanino, os quais conferem suavidade, estrutura, doçura além de poderem reduzir as sensações de dureza do vinho.

A adição do **UNICO #2** em doses médias suporta as moléculas de isoprenoides e nor-isoprenoides resultando em vinhos com notas varietais mais intensas, além de contribuir com um aporte aromático graças às suas características notas de frutado, em particular de fruta vermelha e cereja.

APLICAÇÕES

UNICO #2 é indicado para todo o tipo de vinhos durante todo o processo de afinamento para evidenciar notas doces e de fruta, bem como para conferir suavidade e doçura aos vinhos, reduzindo as percepções negativas como a adstringência e o amargo. Quando adicionado na altura do engarrafamento, aumenta a complexidade aromática dos vinhos e se for adicionado no início do afinamento, contribui para aumentar a complexidade aromática.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **UNICO #2** 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 #2** 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 #2** 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: 2 -15 g/hL

Vinhos Tintos: 5 ÷ 25 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

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