







PEQUENAS GRANDES AJUDAS

TANNISOL

Prevenção e tratamento dos defeitos no vinho.

	<p>COMPOSIÇÃO Metabissulfito de potássio (E224) 95%; ácido L-ascórbico (E300) 3% e tanino 2%.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: pó de cor esbranquiçada com ligeiro odor a sulfuroso.</p> <p>Tannisol é uma formulação complexa com ação antisséptica e antioxidante para a proteção de mostos e de vinhos.</p> <p>Adicionado ao vinho, previne os desvios mais comuns de origem microbiológica, como a acidez volátil (azedia) provocada por bactérias acéticas, a volta, a viscosidade do vinho (filante), e evita alterações causadas por casse oxidativa (acastanhamento, turvação, perda aromática) durante trasfegas, transporte e armazenamento em condições adversas. Adicionado a vinhos clarificados e filtrados, ajuda a evitar alterações e a manter a limpidez e brilho.</p> <p>Quando adicionado ao mosto antes da fermentação alcoólica, promove a prevalência da microflora selecionada que garanta uma fermentação regular e completa.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <p>No mosto, antes do arranque da fermentação alcoólica:</p> <ul style="list-style-type: none"> para prevenir a oxidação; para promover o domínio da levedura selecionada ou microflora mais adequada a fermentar; prevenir o desenvolvimento de bactérias acéticas ou outros contaminantes que prejudicam a qualidade do vinho. <p>No vinho:</p> <ul style="list-style-type: none"> Para prevenir a oxidação e o desenvolvimento de microrganismos contaminantes, particularmente durante o armazenamento, trasfegas, durante o transporte e em períodos quentes.
	<p>DOSES</p> <p>1 saqueta por 100 L de mosto antes do início da fermentação; 1 saqueta por 100 L de vinho tinto pronto e como tratamento preventivo; 2 saquetas por 100 L de vinho tinto não filtrado, vinho branco e como tratamento curativo; 3 saquetas por 100 L em vinhos doces.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver num pequeno volume de água ou vinho e adicionar de forma uniforme ao volume total a tratar.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: Caixa (1 Kg) com 100 saquetas de 10 g cada.</p> <p>Embalagem fechada: conservar num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.</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.



LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:
Codex Œnologique International
Regulamento (UE) N. 231/2012

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) N. 934/2019 e subseqüentes alterações.

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.
