

TANIXEL

Tanino de castanheiro em forma granulada para a clarificação e a estabilização de mostos e de vinhos

CARACTERÍSTICAS

TANIXEL é um tanino de castanheiro puro (tanino elágico) extraído com água.

TANIXEL é um dos taninos mais reativos em relação as proteínas. É o tanino ideal para colagens proteicas, sobretudo em associação com a gelatina (**GELISOL**) e age de forma eficaz contra as oxidases naturais da uva que são proteínas (tirosinase e lacase secretadas pelo Botrytis Cinerea).

TANIXEL pode ser adicionado durante a vinificação, mas também na fase de envelhecimento de vinhos tintos.

Esta forma granulada é ideal para utilização, reduzindo consideravelmente a liberação de pó.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Na vinificação de vinhos tintos, protege a cor pelo fenômeno da co-pigmentação, possibilitando assim a obtenção de vinhos tintos com mais cor.
- Preserva o equilíbrio organoléptico dos vinhos tintos.
- Reage vigorosamente com as proteínas do mosto e do vinho.

APLICAÇÕES

- Para a vinificação e envelhecimento do vinho.
- Para clarificação e estabilização de mostos e de vinhos.
- Para proteger a cor pelo fenômeno de co-pigmentação na vinificação de tintos.

DOSAGEM

Dose recomendada: 5 a 50 g/hL.

· Para vinhos tintos: 10 a 50 g/hL.

· Para vinhos brancos: 5 a 10 g/hL em associação com **GELISOL** a 2 a 10 cl/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar em 10 vezes o seu peso de mosto ou de vinho e incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauções de utilização:

Adicione o produto de forma fracionada para avaliar melhor a sua influência na degustação.

Adicione o produto imperativamente no dia anterior da colagem da proteica.

Use água quente para facilitar a dissolução.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Sachê de 1 kg - Saco de 12,5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia fechada, com selo de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

074/2018 – 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com