



# EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE

## Tanino enológico de quebracho

- Ficha Técnica -

### Descrição:

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** é um tanino enológico extraído da madeira de quebracho (*Schinopsis spp*) por um processo de extração aquoso.

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** é um tanino condensado resultante da polimerização da probietinidina, com um peso molecular de 4000.

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** é produzido por um processo de granulação em leite fluidizado que o torna facilmente solúvel em água.

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** é recomendado para estruturar e estabilizar a cor em vinhos tintos devido à sua afinidade pelas antocianinas, assim como para aumentar a complexidade aromática.

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** é ainda recomendado na vindima em caso de uvas botritizadas já que inativa parcialmente a lacase e tirosinase, restaurando as ligações com as antocianinas.

Em casos de insuficiente extração de taninos durante a maceração, **EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** melhora a estrutura e contribui com o tanino necessário ao desenvolvimento da complexidade aromática e fenólica.

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** reage ainda com o oxigénio presente, baixando o potencial redox do vinho.

### Embalagens:

**EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** está disponível em embalagens de 250g.

### Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N<sup>o</sup>1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n<sup>o</sup> 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n<sup>o</sup> 1169/2011.

### Características físico-químicas:

Tanino de quebracho (condensado)

Ácido tânico: >92%

Humidade: 6 a 8%

### Aplicação:

Dissolver a dose necessária de **EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** em água ou vinho, numa proporção de 1:10.

Agitar vigorosamente e adicionar ao mosto durante a remontagem.

Nota: Evitar o contacto do **EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** com materiais em ferro. O contacto pode provocar a formação de um precipitado escuro insolúvel que apesar de inofensivo altera as suas características.

### Dosagem:

5 - 30 g/hL de **EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** em fermentação ou para a estabilização de cor

15 - 30g/hL de **EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** para a inibição da lacase

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido.

### Armazenamento:

Mantenha o **EASYOAK<sup>®</sup> STRUCTURE** em local fresco e seco, distante de fontes de calor. Evitar o contacto da solução com recipientes e utensílios em ferro.

SAI  
Parque Industrial de Parada/ Baltar  
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar  
Tel/Fax: +351 255 783 066  
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente

Somente para uso profissional e enológico.

TTC165-C  
2021-06-17