



EASYOAK® FRUIT

Tanino elágico granulado

- Ficha Técnica -

Descrição:

EASYOAK®FRUIT é um tanino elágico obtido por processos de extração suave que permitem a preservação dos aromas da madeira fresca com carácter frutado e baixa extração de aromas agressivos.

EASYOAK®FRUIT confere ao vinho volume de boca e notas intensas mas suaves de frutos vermelhos.

EASYOAK®FRUIT permite refrescar o carácter frutado dos vinhos rosados e tintos.

EASYOAK®FRUIT é um tanino suave que proporciona algum corpo ao vinho tratado, sem apresentar notas adstringentes.

Para melhor integração no vinho, **EASYOAK®FRUIT** deve ser aplicado 2 a 3 semanas antes do enchimento e antes da filtração final.

Embalagens:

EASYOAK®FRUIT 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) Nº1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) nº 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) nº 1169/2011.

Características físico-químicas:

Taninos de carvalho (tipo elágico)

Ácido tânico > 92 %

Humidade 6-8 %

Aplicação:

EASYOAK®FRUIT pode ser dissolvido em água ou vinho numa proporção de 1:10 e adiciona-se à massa a ser tratada realizando uma boa homogeneização.

Dosagem:

Vinho branco: 1 a 10g/hL

Vinho tinto: 1 a 20g/hL

Vinho rosé: 2-15 g/hL

Armazenamento:

Mantenha o **EASYOAK®FRUIT** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor.

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.

TTC127-D
2021-06-17