



# EASYOAK® COMPLEX

## Taninos Seleccionados

- Ficha Técnica -

### Descrição:

**EASYOAK® COMPLEX** é um tanino granulado que resulta de uma seleção cuidadosa de taninos vegetais em conjunto com os taninos da grainha da uva, num equilíbrio perfeito.

O processo de extração e de purificação usados, permitem garantir um tanino suave e de grande qualidade organoléptica.

**EASYOAK® COMPLEX** está vocacionado para o afinamento de vinhos tintos de gama alta, conferindo-lhes uma boa estrutura e equilíbrio polifenólico, sem prejuízo da suavidade e redondez.

A nível aromático, **EASYOAK® COMPLEX** permite complexar e realçar o aroma do vinho, uma vez que permite uma maior abertura da fração aromática.

### Composição:

Taninos enológicos de carvalho e uva.

### Aplicação:

Dissolver o **EASYOAK® COMPLEX** numa proporção de 1:10 em vinho e adicionar ao depósito a ser tratado, homogeneizando cuidadosamente.

A sua forma granulada permite uma fácil dissolução.

### Embalagens:

**EASYOAK® COMPLEX** está disponível em embalagens de 250g.

### Dosagem:

5 - 10 g/hL

### Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

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

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 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° 1169/2011.

Recomenda-se a realização de ensaios prévios de modo a determinar a dosagem mais adequada ao fim pretendido.

### Armazenamento:

Manter **EASYOAK® COMPLEX** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol. Após abertura da embalagem usar rapidamente.

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.

TTC185-C  
2021-06-17