



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^o1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 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^o 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