

# SAI TAN MOUSSE L

- Ficha Técnica -

## Descrição:

**SAI TAN MOUSSE L** é um tanino líquido complexo com elevada capacidade antioxidante que protege o vinho base durante todas as operações de preparação do enchimento.

Para além da proteção antioxidante, permite incrementar a estrutura do vinho e persistência a nível gustativo.

A presença de **SAI TAN MOUSSE L** auxilia a clarificação em garrafa durante as operações de removimento.

## Características:

Mistura de taninos enológicos na forma líquida.

## Aplicação:

Aplicar o tanino na preparação do licor de tiragem após uma boa dispersão das leveduras. Após 20 a 30 minutos de agitação, incorporar o tanino e de seguida aplicar os restantes adjuvantes do licor, garantindo que todos os componentes estão perfeitamente dispersos.

## Dosagem:

30-60 mL/hL

(a dose a aplicar deve ser definida através de testes laboratoriais, nomeadamente verificar a estabilidade proteica após aplicação do tanino, e a dose deve ser ajustada também em função da prova sensorial do vinho base). Concentrações elevadas podem conferir alguma sensação de adstringência.

## Armazenamento:

Mantenha o **SAI TAN MOUSSE L** na sua embalagem original em local fresco e seco.

## Embalagens:

**SAI TAN MOUSSE L** está disponível em embalagens de 1 e 5 kg (forma líquida).

SAI  
Rua José Bragança Tavares, 78/I  
4580-593 Paredes  
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. Reg. UE 606/2009

TTC475-A  
2017-05-18