



TDS - Ficha Técnica

FINE GOLD

WILD BERRY

TANINO PURO EXTRAIDO DE ARVORES DE FRUTOS VERMELHOS E CARVALHO FRANÇÊS

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- O tanino **WILD BERRY** é obtido da madeira de carvalho e de frutos vermelhos através de uma série sucessiva de extrações e purificações.
 - A extração de cada componente é feita separadamente, preservando as características naturais. A primeira extração é efetuada em água tépida para eliminar as substâncias resinosas. Após a filtração e concentração, o líquido é purificado, separando o tanino dos resíduos de sal e açúcar, deixando intactos os precursores de aroma naturalmente presentes na madeira.
 - A composição única em polifenóis de **WILD BERRY** reforça as notas de frutos vermelhos durante a fermentação de vinhos tintos e rosês.
 - **WILD BERRY**, não sendo propriamente aromático, possibilita que os aromas primários não revelados sejam expressos de forma exuberante, dando complexidade e estrutura, sem alterar os perfis dos vinhos. É eficaz na proteção da cor, enquanto relaciona com os antocianos, formando complexos estáveis.
 - **WILD BERRY** exalta a frutuosidade pela otimização do potencial óxido redutor com os polifenóis naturalmente presentes na madeira de carvalho, efetuando a integração do aroma no perfil dos vinhos.
 - **WILD BERRY** é eficaz na proteção das oxidações do vinho, protegendo as antocianas e outros polifenóis ao longo do tempo.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA

Aspeto:	Líquido castanho-escuro.
Matéria seca:	4 max.
Metais pesados:	10 ppm max.
pH sol. 10%:	3,0 – 4,5
Taninos sobre a base seca:	42% min.
Cinzas sobre a base seca:	4% max.



TDS - Ficha Técnica

WILD BERRY

MODO DE EMPREGO E DOSES

Sugerimos a aplicação de **WILD BERRY** em vinhos tintos e rosês como afinamento, durante o período de estágio, ou antes do engarrafamento, como ajuste de perfil, nas doses de 3 – 8 g/hl.

WILD BERRY pode ser também aplicado em vinhos tintos e rosês no final da fermentação alcoólica, após a aplicação dos taninos gálicos e elágicos nas doses de 5 – 10 g/hl.

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg ou 5 kg.

ARMAZENAMENTO

Embalagem fechada, selada de origem: Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contem OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.
A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.