

## AUMENTA A ESTRUTURA, INTENSIDADE AROMÁTICA E A PERSISTÊNCIA DO VINHO COM ESTÁGIO EM BARRICA

O OPERA HIGH T É UMA PREPARAÇÃO DE TANINOS DE CARVALHO. QUANDO UTILIZADO DURANTE A FASE DE PRÉ-ENGARRAFAMENTO, ESTE PRODUTO MELHORA A ESTRUTURA, A COMPLEXIDADE, INTENSIDADE AROMÁTICA E A PERSISTÊNCIA DO VINHO, EQUILIBRANDO AS PROPRIEDADES ORGANOLÉTICAS DE VINHOS ESTAGIADOS EM BARRICAS, REALÇANDO TANTO AS NOTAS DE AFINAMENTO QUANTO OS AROMAS TERCIÁRIOS. OPERA HIGH T TEM UMA FORTE AÇÃO ANTIOXIDANTE.

A gama de taninos **OPERA** é o resultado de um programa amplo envolvendo a seleção das melhores matérias primas e o estudo dos efeitos das diferentes técnicas de extração em diversas condições de trabalho. Os taninos **OPERA** são submetidos a rigorosos ensaios para garantir a qualidade constante em todos os lotes. Na gama **OPERA** poderá encontrar o tanino adequado para cada necessidade enológica e requisito técnico. Os taninos são fornecidos com a indicação da dose recomendada para cada perfil de vinho e mercado alvo. É recomendada a realização de um ensaio laboratorial antes da aplicação para aferição exata da dose para cada vinho. Para informações e recomendações adicionais contatar o nosso Dep. de Enologia.

O processo de afinamento é uma das etapas mais importantes para obter vinhos de qualidade que vão de encontro às necessidades do mercado. É nessa etapa que os aromas fermentativos e varietais se integram e contribuem para o perfil final. Os vinhos jovens são frequentemente marcados por sensações verdes e adstringentes na boca e uma cor pronunciada. Estas características atenuam-se na fase de afinamento tornando-se o vinho com um perfil gustativo mais redondo e completo, uma cor mais púrpura no caso dos tintos e com os aromas varietais esperados.

Os taninos são compostos fenólicos que desempenham um papel fundamental na qualidade e estabilidade no caso dos vinhos tintos. O interesse de aplicar taninos nos vinhos surgiu devido à capacidade dos taninos reagirem com diversos compostos.

- ▶ **Estabilização da cor:** a cor do vinho é estabilizada através da formação de complexos estáveis entre os pigmentos da cor (antocianinas) dos vinhos tintos e os taninos condensados. Os taninos elágicos têm uma ação importante anti-lacase, que permite prevenir o acastanhamento em mostos brancos. Todas estas interações resultam numa cor que permanece mais estável ao longo do tempo.
- ▶ **Propriedades gustativas:** A relação entre taninos e proteínas é aplicada desde o momento da prova - por exemplo, os sabores adstringentes estão ligados à reação dos taninos no vinho com as proteínas salivares. Uma adstringência moderada e delicada ajuda a criar uma sensação de estrutura, volume e persistência no vinho. Além disso, a formação de complexos entre taninos e polissacarídeos confere aos taninos uma sensação de untuosidade e corpo.
- ▶ **Capacidade antioxidante:** Os taninos são poderosos antioxidantes que podem interromper as reações de oxidação em cadeia provocadas por radicais livres. Deste modo os taninos atuam em sinergia com o SO<sub>2</sub> e o ácido ascórbico para proteger o vinho.
- ▶ **Controlo Redox:** Permitem ao enólogo obter um maior controlo sobre os parâmetros de oxirredução logo a partir da fase de afinamento.
- ▶ **Precipitação de proteínas:** Os taninos proantocianidínicos combinam-se com as proteínas. Esta propriedade é utilizada na clarificação e estabilização de vinhos (em conjunto com a bentonite) ou para tratar os efeitos de sobrecolagem.
- ▶ **Efeitos nos compostos enxofrados:** Alguns compostos organossulfurados (tióis) são responsáveis por aromas indesejáveis ou pela sensação de vinhos "planos". Em vinhos tintos, os taninos combinam-se com os tióis, levando à eliminação de parte dos tióis indesejados e reduzindo o impacto negativo que produzem.

**Dosagem recomendada g/hL**

É recomendada a realização de ensaios laboratoriais para determinação da dose adequada para o resultado técnico e sensorial pretendido

	MOSTO		AFINAMENTO		PRÉ-ENGARRAFAMENTO		PERFIL SENSORIAL
	Branco/Rosé	Tinto	Branco/Rosé	Tinto	Branco/Rosé	Tinto	
<b>SOLO DARK</b>					1-2	1-20	Coco, chocolate, café, estrutura, corpo e intensidade
<b>SOLO RUBY</b>					1-2	1-20	Frutos vermelhos, compota, corpo e aromas intensos
<b>OPERA SEED</b>	1-10	5-20	1-10	5-20	1-10	5-20	Cor, complexidade aromática, estrutura, realce varietal
<b>OPERA GRAPE</b>	1-10	5-20	1-10	5-20	1-10	5-20	Frescura aromática, equilíbrio gustativo
<b>OPERA MATURATION</b>			1-5	10-20			Frutado, doçura e persistência
<b>OPERA SOFT T</b>			1-5	10-20	1-5	3-20	Coco, doçura, aromas intensos
<b>OPERA HIGH T</b>			1-5	5-20	1-5	3-20	Alcaçuz, tabaco, estrutura, aromas intensos e comprimento
<b>OPERA MEDIUM T</b>					1-5	5-20	Coco, baunilha, estrutura, aromas intensos
<b>OPERA FRUITY</b>			1-5	10-20			Doçura, caráter frutado, aromas varietais intensos
<b>OPERA REFRESH</b>					0,5-10	1-10	Frescura, complexidade e persistência
<b>OPERA NO-REDUCTION</b>		5-10	0,5-2	5-20			Tratamento de vinhos reduzidos
<b>OPERA NO-GREEN</b>			5-10	10-20			Elimina notas vegetais e adstringentes

Para uma avaliação direta e rápida dos efeitos dos nossos taninos no seu vinho, pode contactar a nossa equipa de Enologia. Teremos todo o gosto em realizar ensaios na sua adega ou nos nossos laboratórios.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

250g

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e ventilado.

Após abertura manter a embalagem fechada e armazenar nas condições descritas anteriormente.

## ESPECIFICAÇÕES

Composição: Taninos de carvalho

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Pré-engarrafamento de vinhos tintos: 1 a 20 g/hL

Na etapa de pré-engarrafamento, adicionar o **OPERA HIGH T** pelo menos 48 horas antes da microfiltração final.

Realizar ensaios laboratoriais para determinar os efeitos técnicos e sensoriais e determinar a dosagem mais adequada para o seu vinho.

Dissolver 1 parte do produto em 10 partes de água, mosto ou vinho e adicionar ao líquido durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo Venturi.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.