



ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS

TANINOS HIDROLIZABLES – ANTIOXIDANTE DE UVAS Y MOSTO

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos gálicos, digálicos y elágicos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los taninos que componen **Enartis Tan Antibotrytis** son los más activos limitando la acción de las oxidasas (lacasas) originadas por la *Botrytis cinerea* y otros hongos asociados a la podredumbre de la uva en las últimas fases de la maduración.

Enartis Tan Antibotrytis constituye un tratamiento idóneo en la prevención de oxidaciones en la uva. Oxidaciones que merman la calidad de la uva al degradar las moléculas precursoras del color en las uvas tintas (antocianos) y de los aromas primarios.

Aromas frescos y limpios. Colores vivos.

Enartis Tan Antibotrytis tiene un gran efecto sinérgico antioxidante en uvas sanas si se aplica conjuntamente con el SO₂.

APLICACIONES

Prevención de las oxidaciones de los aromas y el color en la uva y el mosto. Tratamiento muy favorable para preservar inalterables las características organolépticas y el color de las uvas:

- Uva con podredumbre.
- Vendimias mecánicas : aplicación directa en el campo.
- Vendimias dilatadas en el tiempo ó transportes a larga distancia.
- Premaceraciones en frío en el depósito: tratamiento antes del intercambiador de pastas.
- Premaceraciones de las uvas enteras en cámara de frío.
- En mostos blancos y rosados a la salida de la prensa ó en el depósito de clarificación antes de la fermentación : efecto antioxidante y clarificante.

DOSIS

Uvas blancas y tintas : 5 – 20 g/hL

Mostos : 3 – 20 g/hL

Vinos: 2 – 10 g/hL

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En las vendimias mecanizadas se puede aplicar **Enartis Tan Antibotrytis** unido a **Effergran** (metabisulfito potásico efervescente) aplicado disuelto en agua sobre la uva, bien homogeneizado. Constituye una gran herramienta para preservar las características aromáticas inalteradas en variedades aromáticas blancas y el color en las variedades tintas.

MODO DE EMPLEO

Disuélvase **Enartis Tan Antibotrytis** en una proporción de 1:10 en agua o mosto, mezclando constantemente. Añadir la solución lo antes posible: regada sobre la uva ó en la tolva de recepción, en el mosto a la salida de la prensa ó al inicio del desfangado. Añadir en el vino mediante remontado, con bomba dosificadora o tubo Venturi.

En caso de utilizo en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos preestablecidos. Se recomienda adicionar **Enartis Tan Antibotrytis** durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. Para adición poco antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal con pruebas previas de la boratorio.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 kg – 12,5 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto conforme a las características requeridas por:

Codex Enológico Internacional

Producto de uso enológico, según lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009