








**TANINOS**

**ENARTISTAN BLANC**

Tanino gálico

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Tanino gálico</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan Blanc es un tanino hidrolizable de la clase de los galotaninos que, por hidrólisis ácida, libera una fracción de glucosa y una fracción fenólica constituida principalmente de ácido gálico. Gracias a su color claro, es especialmente adecuado para su uso en vinos blancos y rosados, donde puede emplearse como clarificante, para prevenir quiebras férricas y cuprosas gracias a su capacidad para quelar metales, para desproteínizar y evitar la producción de 3-metilbut-2-eno-1-tiol, compuesto responsable del defecto conocido como “gusto de luz”. Durante todo el proceso de vinificación, desde la maceración hasta el embotellado, EnartisTan Blanc puede ser utilizado para reforzar la acción bacteriostática y antioxidante del anhídrido sulfuroso y para prevenir la aparición de notas de reducción. Finalmente, la forma en gránulos de EnartisTan Blanc, facilita la solubilización en agua y vino y reduce la formación de polvo que puede resultar molesto para el operador de bodega.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> En la vinificación de blancos y rosados para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prevenir quiebra férrica y cúprica</li> <li>▪ Clarificar y mejorar la estabilidad proteica</li> <li>▪ Evitar la aparición del gusto de luz</li> </ul> <p>En todos los vinos y mostos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reforzar la acción antioxidante y antimicrobiana del anhídrido sulfuroso</li> <li>▪ Prevenir la aparición de notas de reducción</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Mosto: 3 – 10g/hL Vino: 2-8g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan Blanc en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado, con bomba dosificadora o tubo Venturi. En caso de utilizarlo en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y ajustar la dosis. También se recomienda adicionar EnartisTan Blanc durante las primeras fases de envejecimiento hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En cuanto a su adición poco antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg – 12,5 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:: Codex Enológico Internacional  Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.