



ENARTIS TAN BLANC

TANINO ENOLÓGICO PARA VINOS BLANCOS

COMPOSICIÓN

Tanino gálico

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulos amarillento, con un ligero olor floral.

ENARTIS TAN BLANC es un tanino hidrolizable de la clase de los galotaninos, que - por hidrólisis - liberan glucosa y ácido gálico. Contribuye a fijar y estabilizar algunas de las moléculas olorosas del vino, reduce los riesgos de la formación de notas de reducción, además de prevenir la producción de *3-metilbut-2-ene-1-tiolo*, compuesto responsable del defecto conocido como « gusto de luz ». Por su color ENARTIS TAN BLANC está especialmente indicado para los vinos blancos, puede emplearse en la vinificación reforzando la acción bacteriostática y antioxidante del anhídrido sulfuroso. Finalmente, puede resultar útil para prevenir la quiebra cuprosa y férrica, al desempeñar una acción secuestrante de los metales.

La forma en gránulos de ENARTIS TAN BLANC facilita la dispersión en agua y vino y reduce la formación de polvo molesto para el operador de bodega.

APLICACIONES

- Efecto antioxidante
- Prevención gusto de luz
- Prevención y tratamiento de la reducción
- Se recomienda añadir el tanino al mosto

DOSIS

En fermentación: 3 ÷ 10 g/hL

En vino: 4 ÷ 8 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disuélvase ENARTIS TAN BLANC en una proporción de 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Añádase a la masa a tratar mediante remontado, con bomba dosificadora o tubo Venturi.

Se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico de ENARTIS TAN BLANC 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 BLANC 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

Saco de 1 kg.

Saco de 12,5 kg

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

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

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International