



ENARTIS TAN CITRUS

MEZCLA DE TANINOS ENOLÓGICOS PARA EL INCREMENTO DE LOS AROMAS FRUTALES Y LA PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados extraídos de madera de acacia y limón, y taninos de agalla.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gránulos de color marrón claro.

Enartis Tan Citrus es un tanino obtenido con un particular proceso de extracción y desecación a baja temperatura que permite extraer de la madera formas glicosidadas de compuestos aromáticos como norisoprenoides (β -damascenona, vitispirano, actinidol, etc.) y terpenos (linalol, citronelol, limonelo, citrol, etc.), responsables de las notas de cítricos, fruta blanca y flores en el vino.

Estos precursores se liberan durante la fermentación gracias a la capacidad β -glicolítica de algunas levaduras, así tras la fermentación quedan presentes aromas de frutas blancas (uva fresca, fruta exótica, limones, pomelos, manzana, eucalipto, flores blancas, espinillo blanco,...), aromas que interactúan con los aromas propios de la variedad o los originados durante la fermentación y perceptibles en el vino.

Enartis Tan Citrus además protege el mosto y el vino de las oxidaciones. Por último, el aporte de taninos condensados contribuye a aumentar la estructura y estabilidad del color.

APLICACIONES

- Vinos blancos.
- Vinos rosados.

Vinos en los que se quiere acentuar la notas de fruta fresca y la estructura gustativa.

Para poder aprovechar el efecto organoléptico de los precursores aromáticos aportados por el tanino, **Enartis Tan Citrus** se debe añadir al mosto durante la fermentación alcohólica.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Se aconseja aplicarlo en vinificaciones con levaduras con una buena capacidad para liberar enzimas glicolíticas como la **Enartis Ferm ES Floral, ES 181, TOP Essence** o **Vintage White** en el caso de los vinos blancos y rosados. La acción de estas enzimas glicolíticas de las levaduras facilita la hidrólisis de los norisoprenoides ligados al tanino y de esta forma la liberación de los aromas a frutas blancas y florales.

Enartis Tan Citrus tiene una perfecta acción sinérgica con los polisacáridos de la levadura. Si queremos incrementar el cuerpo, volumen y la presencia del vino en boca aplicar **Pro Uno** al inicio de la fermentación.

DOSIS

Mosto blanco y rosado: 2-15 g/hl

Añadir **Enartis Tan Citrus** al inicio de la fermentación. En el caso de uvas con problemas sanitarios, se recomienda utilizar durante la inoculación un tanino con actividad antioxidante intensa, como Enartis Tan Blanc, y adicionar **Enartis Tan Citrus** de una vez a 1/3 de la fermentación.

MODO DE EMPLEO.

Disolver **Enartis Tan Citrus** en proporción 1:10 en agua o mosto y añadir a la masa durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi.

EMBALAJE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 kg

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

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

Producto para el uso enológico, según lo previsto en: Reg. (CE) N. 606/2009