



# ENARTIS TAN CLAR

## **TANINOS TECNICOS**

### COMPOSICION

Tanino elálgico de castaño.

### CARACTERISTICAS GENERALES

Apariencia: polvo beige con ligero olor a madera.

ENARTIS TAN CLAR es un tanino hidrolizable, de la familia de los elagitaninos con altísima afinidad a las proteínas del vino y clarificantes proteicos.

La alta afinidad por las proteínas es debida a su organización estérica específica y su carga. Alta capacidad clarificante.

Sus propiedades químicas favorece la acción natural de los taninos endógenos, fortaleciendo el cuerpo del vino, la mejora del proceso de afinado y el equilibrio de en boca. También ayuda a fijar y estabilizar las moléculas responsables del color en la vinificación de vinos tintos, y mejora la acción bacteriostática y antioxidante de dióxido de azufre.

Se utiliza comúnmente para clarificar vinos blancos y tintos, especialmente combinado con gelatina con bajo grado de hidrolisis (Atoclar o H30).

La forma granulada ayuda a la dispersión en agua y vino y reduce la formación de polvos irritantes para el operario de la bodega.

### APLICACIONES

- Como agente clarificante de mostos y vinos, en combinación con gelatina
- En mosto y vinos para estabilización de color

### DOSIS

Clarificación mosto: 3 ÷ 10 g/hL

Vino blanco 4 ÷ 8 g/hL

Vino tinto 5 ÷ 10 g/hL

### INSTRUCCIONES DE USO

Disolver una parte de ENARTIS TAN CLAR en 10 partes de agua o vino, agitando continuamente. Añadir la solución resultante al vino o mosto durante un remontado, utilizando un tubo Venturi o una bomba dosificadora.

Cuando se utiliza como agente de clarificación, es aconsejable añadir ENARTIS TAN CLAR antes de la gelatina (desde horas a uno o dos días antes), airear la masa moderadamente.

Se recomienda llevar a cabo pruebas de laboratorio preliminares para evaluar la contribución sensorial del tanino y decidir la dosis correcta. También se recomienda añadir ENARTIS TAN CLAR durante las primeras etapas del proceso de maduración del vino, hasta un máximo de 1 a 2 semanas antes de su embotellado. En el caso de la adición antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre la filtrabilidad del vino, así como en proteínas y la estabilidad coloidal .

### ENVASE Y CONDICIONES DE CONSERVACION

Envases de 1 kg

Envases de 12,5 kg

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

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

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009.