








TANINOS

ENARTISTAN CŒUR DE CHÊNE

	<p>COMPOSICIÓN Tanino extraído de madera de roble.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Cœur de Chêne es una mezcla de elagitaninos extraídos de la misma madera utilizada para las barricas, secada al aire libre y luego tostada. Se puede utilizar para la clarificación, para la estabilización proteica de los vinos blancos y rosados y para reducir el contenido de hierro y otros metales como el cobre, responsables de la aparición de fenómenos de turbidez y oxidación (oscurecimiento del color, pérdida aromática, aumento del contenido de acetaldehído, etc.). El uso de EnartisTan Cœur de Chêne como agente clarificante y estabilizante para vinos conlleva otros efectos secundarios pero de gran interés técnico como :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prevenir y tratar la aparición de notas reducidas. ▪ respetar la estructura y el equilibrio organoléptico. ▪ mejorar las notas de madera en vinos de crianza envejecidos en barrica.
	<p>APLICACIONES Durante la crianza para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación de vinos blancos y tintos. ▪ Estabilización proteica de vinos blancos y rosados. ▪ Prevención de casos y fenómenos oxidativos relacionados con la acción del hierro y otros metales. ▪ Incremento de la limpieza sensorial. ▪ Prolongar la vida útil de los envases de roble. ▪ Prevenir y tratar la aparición de notas de reducción
	<p>DOSIS 3 - 10 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO EnartisTan Cœur de Chêne en 10 partes de mosto o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado mediante bomba dosificadora o tubo Venturi. Se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico de EnartisTan Cœur de Chêne y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos preestablecidos. Se recomienda adicionar EnartisTan Cœur de Chêne durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 2 semanas antes del embotellado. En el caso de aplicaciones próximas al embotellado, es aconsejable evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y estabilidad proteica y coloidal del vino realizando pruebas previas en el laboratorio.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD 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.