








TANINOS

ENARTISTAN DARK CHOCOLATE

	<p>COMPOSICIÓN Tanino extraído de madera de roble francés.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Dark Chocolate es un tanino obtenido de roble de la zona Limousin, largamente madurado. 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.).</p> <p>El uso de EnartisTan Dark Chocolate 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.
	<p>DOSIS Vinos blancos: 0,5 - 5 g/hL Vinos tintos: 0,5 - 15 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Dark Chocolate en 10 partes de agua o vino mezclando continuamente. Añadir al vino durante un remontado con una bomba dosificadora o un sistema Venturi. Se aconseja efectuar test previos en el laboratorio para evaluar el impacto organoléptico del tanino y ajustar así la dosis. Se recomienda asimismo efectuar la adición de EnartisTan Dark Chocolate durante la primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1 a 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 0,5 kg</p> <p>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.