



# ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE

## COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble de tueste medio-fuerte.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo marrón.

**ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE** es un tanino obtenido de roble de la zona *Limousin*, madurado y tostado. El tueste medio-fuerte aumenta la cantidad de polisacáridos y aldehidos cíclicos extraíbles de la madera.

Se obtiene así un tanino de sabor dulce, suave, muy equilibrado que aporta al vino las características gustativas propias de la crianza en roble francés tostado medio-fuerte.

Aplicado próximo al embotellado asegura un aroma muy intenso y caracterizado por cacao amargo, especias ( vainilla, nuez moscada, canela, pimienta blanca) y café, integra la madera, cuerpo, dulzor y estructura.

**ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE** no requiere un largo tiempo de contacto y mejora rápidamente el equilibrio gustativo y la complejidad aromática del vino.

## APLICACIONES

En la crianza o preembotellado para:

- Aumentar la intensidad y la complejidad aromática del vino.
- Refuerzo de la componente tánica y aromática de las barricas.
- Rejuvenece vinos tras una larga crianza.

## DOSIS

Vinos blancos: 0,5÷5 g/hL

Vinos tintos: 0,5÷15g/hL

## MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN 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 **ENARTIS TAN 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 preias en el laboratorio.

## CONFECCIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Bolsa de 0,5 kg.

Confección cerrada: conservar el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

Confección abierta: ciérrase con cuidado y conservese como arriba indicado.

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reg. (CE) N. 606/2009