







TANINOS

ENARTISTAN E

Tanino de semilla de uva

	<p>COMPOSICIÓN Tanino condensado extraído de semillas de uva blanca no fermentada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan E es un tanino puro de semillas de uva obtenido mediante un proceso de extracción con agua y depuración que permite obtener una concentración muy elevada de proantocianidinas de bajo peso molecular, principalmente monocatequinas. Gracias a su constitución, se recomienda el uso de EnartisTan E en las primeras etapas de la vinificación y durante la microoxigenación de los vinos tintos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> favorecer la formación de complejos colorantes antocianinas-taninos estables en el tiempo de los vinos tintos y rosados; promover la eliminación de proteínas de la uva y mejorar la estabilidad proteica de los vinos blancos y rosados; limitar la acción de las enzimas oxidasas (tirosinasa y lacasa) y la oxidación química del vino; potenciar las notas afrutadas.
	<p>APLICACIONES Vinificación en tinto y rosado:</p> <ul style="list-style-type: none"> En mostos para favorecer la clarificación, estabilización proteica, protección antioxidante y estabilización del color. Durante la microoxigenación y los trasiegos para aumentar el efecto positivo del oxígeno sobre la estabilidad del color y atenuar las notas herbáceas. <p>Durante la crianza de vinos blancos, tintos y rosados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Favorecer la clarificación, estabilización proteica, prevención de quiebra férrica y cúprica y mejorar la protección antioxidante.
	<p>DOSIS Mosto tinto y rosado: 5 – 20g/hL Microoxigenación y vinos tintos: 3 – 15 g/hL Vinos blancos y rosados: 0,5 – 3 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan E en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado a través de una bomba dosificadora o tubo Venturi. En caso de utilizarlo en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología del vino y de los objetivos definidos. También se recomienda la adición de EnartisTan E durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En el caso de adiciones cerca del embotellado, se aconseja evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</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.



CONFORMIDAD

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:
Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (UE) 2019/934

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.
