








TANINOS

# ENARTISTAN ELEVAGE

Tanino de roble

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Tanino de roble francés.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan Élevage es un tanino extraído de la madera de roble francés sazónada. Se puede utilizar para clarificar, estabilizar las proteínas de vinos blancos y rosados y para reducir el contenido de hierro y otros metales como el cobre, responsable de la aparición de turbidez y fenómenos oxidativos (pardeamiento del color, pérdida aromática, aumento del contenido de acetaldehído, etc.). El uso de EnartisTan Élevage como agente clarificante y estabilizante del vino conlleva otros efectos de gran interés técnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Previene y trata la aparición de notas de reducción.</li> <li>▪ Respeta la estructura y el equilibrio organoléptico.</li> <li>▪ Mejora las notas de madera en vinos envejecidos en barrica.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante la crianza para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clarificación de vinos blancos y tintos.</li> <li>▪ Estabilización de proteínas de vinos blancos y rosados.</li> <li>▪ Prevención de quebras y fenómenos oxidativos debido a la acción del hierro y otros metales.</li> <li>▪ Mayor limpieza aromática, particularmente en la prevención y cura de aromas de reducción causados por la formación de compuestos azufrados.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Vino blanco y rosado: 2 - 8 g/hL Vino tinto: 4 - 15 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan Élevage en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente para evitar la formación de grumos. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi. Se recomienda efectuar pruebas previas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y determinar la dosis correcta. En el caso de aplicaciones próximas al embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre la filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> 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.