



ENARTIS TAN EXTRA

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble medianamente tostada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige.

ENARTIS TAN EXTRA es un tanino puro de roble madurado y tostado, específico para el tratamiento durante la crianza y el embotellado de vinos blancos y tintos.

Roble francés tueste medio plus. Aplicado durante la crianza, y próximo al embotellado, estructura e intensifica los aromas del roble tostado (café, vainilla, caramelo y cacao), integra la madera, cuerpo, dulzor y estructura.

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

APLICACIONES

Vinos blancos y tintos

- *durante todo la crianza y próximo al embotellado* para aportarle suavidad, complejidad y persistencia aromática. En algunos casos ayuda a atenuar las sensaciones de asringencia y amargor.

DOSIS

Vinos blancos: 2÷8 g/hl

Vinos tintos: 4÷10g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN EXTRA** 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 EXTRA** 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 1 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