








TANINOS

# ENARTISTAN EXTRA

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>COMPOSICIÓN</b><br/>Tanino extraído de madera de roble.</p>  |
|    | <p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b><br/>EnartisTan Extra es un tanino puro de roble 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 Extra como agente clarificante y estabilizante para vinos conlleva otros efectos secundarios pero de gran interés técnico como :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prevenir y tratar la aparición de notas reducidas.</li> <li>▪ respetar la estructura y el equilibrio organoléptico.</li> <li>▪ mejorar las notas de madera en vinos de crianza envejecidos en barrica.</li> </ul> |
|   | <p><b>APLICACIONES</b><br/>Durante la crianza para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clarificación de vinos blancos y tintos.</li> <li>▪ Estabilización proteica de vinos blancos y rosados.</li> <li>▪ Prevención de casos y fenómenos oxidativos relacionados con la acción del hierro y otros metales.</li> <li>▪ Incremento de la limpieza sensorial.</li> </ul>   |
|  | <p><b>DOSIS</b><br/>Vinos blancos: 2 - 8 g/hL<br/>Vinos tintos: 4 - 10 g/hL</p>  |
|  | <p><b>MODO DE EMPLEO</b><br/>EnartisTan Extra en 10 partes de mosto o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado mediante bomba dosificadora o tubo 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 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.</p>  |
|  | <p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b><br/>1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.<br/>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>  |
|  | <p><b>CONFORMIDAD</b><br/>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:<br/>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.