








TANINOS

ENARTISTAN FERMCOLOR

Tanino enológico para la elaboración de vino tinto destinados al envejecimiento

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla de tanino condensado extraído de madera de especies exóticas, tanino de castaño y tanino de tara.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Fermcolor es una mezcla de taninos estudiada para aumentar la predisposición de los vinos tintos al envejecimiento en madera. En efecto, cuando se adiciona en el mosto, protege las moléculas responsables del color frente a la oxidación y participa en la formación de complejos tanino-antociano estables en el tiempo. El vino tratado con EnartisTan Fermcolor es más complejo e intenso en nariz, en boca más estructurado pero suave y caracterizado por un agradable dulzor final. Por sus características técnicas y sensoriales, EnartisTan Fermcolor es aconsejado también para la protección antioxidante y del color de las uvas destinadas a la producción de vinos tintos y rosados que quieren respetar la suavidad y dulzor. La forma en gránulos facilita su dispersión en agua y vino y evita la formación de polvos que pueden resultar molestos para el operador de bodega.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumentar el potencial de envejecimiento de los vinos tintos ▪ Favorecer la estabilización proteica y del color de los vinos rosados ▪ Protección antioxidante y del color de uva destinada a la producción de vinos tintos y rosados con estructura dulce y suave
	<p>DOSIS Mosto: 20 - 40 g/100 kg</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Fermcolor en una proporción 1:10 en agua o mosto, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 - 10 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>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Oenologique International</p> <p>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.