



ENARTIS TAN FP

TANINO ENOLÓGICO PARA LA PROTECCIÓN DEL COLOR

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados extraídos de la madera de especies exóticas y taninos elágicos de castaño.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gránulos de color beige, con un ligero olor a madera.

ENARTIS TAN FP está constituido principalmente por tanino condensado y por tanino elágico. En vinificación actúa en sinergia con los taninos naturales de los vinos protegiendo los antocianos de la oxidación y favoreciendo la formación de compuestos coloreados estables.

La fracción elágica de **ENARTIS TAN FP** asegura una fuerte reactividad con las proteínas del mosto, favoreciendo por una parte la eliminación de enzimas oxidásicas perjudiciales para la calidad del vino (Iacasa) y por otra facilitando el proceso natural de clarificación al final de la fermentación alcohólica.

Adicionado después de la fermentación maloláctica, **ENARTIS TAN FP** permite una perfecta clarificación y estabilización del vino, completando de esta manera la acción del SO₂ añadido en esta fase del proceso de elaboración del vino.

La forma granular de **ENARTIS TAN FP** facilita su dispersión en agua y en vino y previene la formación de polvos molestos para el operario de la bodega.

APLICACIONES

- ↳ Uvas coloreadas pero pobres en taninos
- ↳ Como estabilizante del color en los mostos y en los vinos
- ↳ Como clarificante en combinación con gelatina

MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN FP** en la proporción de 1:10 en agua o en vino, removiendo continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado mediante bomba dosificadora o mediante tubo Venturi. Para evaluar el impacto organoléptico del tanino y para la determinación de la dosis es aconsejable efectuar previamente pruebas de laboratorio. Se recomienda además adicionar **ENARTIS TAN FP** al inicio de la crianza, como muy tarde 1 ÷ 2 semanas antes del embotellado. En el caso de adiciones tardías, evaluar antes el efecto sobre la filtrabilidad, turbidez y estabilidad proteica mediante pruebas de laboratorio.

DOSIS

En maceración: de 15 g a 40 g para 100 kg de uva.

En vino: de 5 g/hL a 10 g/hL.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 15 Kg

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) 606/2009

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International