








TANINOS

ENARTISTAN FP

Tanino enológico para la elaboración de vino tinto

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla de tanino condensado extraído de madera de especies exóticas y tanino de castaño.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan FP es una mezcla de taninos específicamente estudiada para favorecer la estabilización del color de los vinos tintos. El tanino elágico de castaño, quela el cobre y el hierro, e interfiere en la actividad de las enzimas oxidasas, limitando la oxidación de antocianos y compuestos aromáticos. Por otro lado, los taninos condensados, forman agregados insolubles con las proteínas del mosto y permiten que los taninos extraídos de las uvas permanezcan en solución, disponibles para formar complejos de tanino-antociano estables en el tiempo. Utilizado en combinación con clarificantes de proteína, EnartisTan FP realiza una buena acción de limpieza. Aplicado como tanino sacrificial o como agente clarificante, EnartisTan FP no altera las características aromáticas y gustativas del vino pero ayuda a conservar su estructura. 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"> ▪ Favorecer la estabilización proteica y del color ▪ Como clarificante en combinación con gelatina o proteína vegetal
	<p>DOSIS Mosto: 15 - 30 g/100 kg Uvas atacadas por hongos: 15 – 40 g/100 kg Vino: 5 – 10g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan FP en una proporción 1:10 en agua, mosto o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi. Para la aplicación en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y determinar la dosis correcta. También se recomienda adicionar EnartisTan FP durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En el caso de adicionarlo poco antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 15 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 Œnologique 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.