



## **TANINOS**

# **ENARTISTAN FP**

Tanino enológico para la elaboración de vino tinto



#### COMPOSICIÓN

Mezcla de tanino condensado extraído de madera de especies exóticas y tanino de castaño.

# 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.



#### **APLICACIONES**

- Favorecer la estabilización proteica y del color
- Como clarificante en combinación con gelatina o proteína vegetal

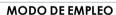


## **DOSIS**

Mosto: 15 - 30 g/100 kg

Uvas atacadas por hongos: 15 – 40 g/100 kg

Vino: 5 - 10g/hL





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.

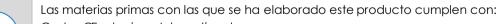


# **ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

15 kg.

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.



## CONFORMIDAD



Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934

Regiamente (e2) 2017/701

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis Via San Cassiano 99 28069 San Martino, Trecate NO, Italia Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347 vino@enartis it