



TANINOS

# ENARTISTAN FRESH FRUIT

Mezcla de taninos condensados para el afinamiento

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Mezcla de taninos condensados extraídos de madera de especies exóticas y de hollejos de uva blanca fresca.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan Fresh Fruit es obtenido mediante un proceso específico de extracción y desecación a baja temperatura que impide la oxidación de los compuestos polifenólicos y de las sustancias volátiles contenidas naturalmente en la madera de origen. Por este motivo, EnartisTan Fresh Fruit es bastante reactivo con las sustancias proteicas del vino y presenta una gran capacidad antioxidante. Recomendado especialmente para la producción de vinos blancos y rosados, EnartisTan Fresh Fruit revive el aroma del vino, reduce notas oxidadas y de fruta sobremadurada, atenúa la sensación de astringencia, aumenta el dulzor y la suavidad, y protege de la oxidación.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante el afinamiento, en particular de vinos blancos y rosados para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejorar la protección antioxidante del anhídrido sulfuroso</li> <li>▪ Atenuar las notas de fruta sobremadura que preceden la oxidación</li> <li>▪ Revive el aroma y el sabor del vino con notas cítricas y floreales</li> <li>▪ Prolonga la frescura aromática del vino</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 0,5 - 10 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan Fresh Fruit en una proporción 1:10 en agua o vino y agregar a la masa a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante un tubo Venturi. Se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y ajustar la dosis. También se recomienda adicionar EnartisTan Fresh Fruit durante las primeras fases de afinamiento 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><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> Bolsa 1 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><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:: Codex Enológico Internacional</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.