








## TANINOS

# ENARTISTAN FRUITAN

Tanino para mostos y vinos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Tanino condensado extraído de madera de especies exóticas, tanino de semilla de uva, tanino de castaño.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan Fruitan es un tanino polivalente que puede resultar útil en varias aplicaciones. Utilizado en mostos tintos y rosados EnartisTan Fruitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Favorece la clarificación del mosto y del futuro vino;</li> <li>▪ mejora la estabilidad proteica;</li> <li>▪ ayuda a conservar una coloración más intensa, estable y fresca en el tiempo;</li> <li>▪ potencia la protección antioxidante del mosto y del futuro vino;</li> <li>▪ conserva la estructura sin aportar astringencia.</li> </ul> <p>Utilizado durante la crianza de vinos blancos, rosados y tintos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mejora la claridad y la estabilidad proteica;</li> <li>▪ protege el aroma y color de la oxidación y realza la nota afrutada;</li> <li>▪ mejora la limpieza aromática atenuando las notas herbáceas y refrescando el aroma y gusto de vinos pesados y oxidados;</li> <li>▪ conserva la estructura y el equilibrio gustativo sin aportar astringencia y sequedad.</li> </ul> <p>La forma en gránulos de EnartisTan Fruitan, facilita la solubilización en agua y vino y previene la formación de polvo que puede resultar molesto para el operario de bodega.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mostos tintos y rosados</li> <li>▪ Microoxigenación</li> <li>▪ Crianza de vinos blancos, tintos y rosados</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Mosto: 10 – 20 g/hL Vino: 3 – 10 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan Fruitan en una proporción 1:10 en agua, mosto o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado, con bomba dosificadora o tubo Venturi. En caso de utilizarlo 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 Fruitan durante las primeras fases de afinamiento hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En cuanto a su adición 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> 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 Œnologique International 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.