



ENARTIS TAN FRUITAN

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados de pepita de uva procedente de uvas blancas, tanino condensado extraído de especies exóticas de madera, tanino de castaño.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulos color beige claro; delicado aroma de las uvas.

Los taninos proantocianidínicos que componen **ENARTIS TAN FRUITAN** son muy reactivos y forman unas interacciones estables con los antocianos (moléculas responsables del color de los vinos tintos) fijándose en ellos y protegiéndolos de las oxidaciones.

Su aplicación durante la maceración o en las fases inmediatamente posteriores a la fermentación alcohólica, aumenta la reactividad con los antocianos, permite conseguir una mejora en la tonalidad y potencia la estabilidad de color con el tiempo.

Además **ENARTIS TAN FRUITAN** realza los aromas, las notas frescas y el sabor a fruta en el vino, enmascarando la astringencia excesiva.

La granulación de **ENARTIS TAN FRUITAN** facilita la dispersión en agua y vino y reduce la formación de polvo, facilitando su manipulación.

APLICACIONES

En premaceración fermentativa y en las primeras fases de la fermentación:

- Estabilizante del color de los vinos tintos y rosados.
- Estructuración y complejidad.

Al descube hasta el inicio de la fermentación maloláctica

- Estabilización del color.
- Potenciar la estructura, el cuerpo y la complejidad olfativa del vino.

Durante el afinamiento de vinos tintos y rosados:

- para mejorar el cuerpo y la complejidad olfativa;
- para dar notas frescas y afrutadas;
- para disminuir las notas de verdor.
- para mejorar las aptitudes para la crianza del vino.

DOSIS

En maceración: 10-20g/hL

Al descube: 5-15 g/hL

En vino: 3-10 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN FRUITAN** en agua o en vino en una proporción de 1:10, mezclándolos continuamente. Añadir al mosto o al vino durante el remontado, preferentemente mediante una bomba dosificadora o el sistema de Venturi.

Se aconseja efectuar pruebas preventivas de cata, para evaluar el impacto organoléptico de los taninos y para el desarrollo del punto de dosificación. Se recomienda efectuar la adición de **ENARTIS TAN FRUITAN** en las primeras etapas de refinado hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. Si se añade en el embotellado, se recomienda evaluar el efecto de filtración y la estabilidad coloidal de la elaboración de vino.

CONFECCIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg

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

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (CE) N. 606/2009