








TANINOS

ENARTISTAN FT

Tanino para mostos y vinos

	<p>COMPOSICIÓN Tanino condensado extraído de madera de especies exóticas, tanino de semilla de uva, tanino de castaño.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan FT es un tanino polivalente que puede resultar útil en varias aplicaciones. Utilizado en mostos tintos y rosados EnartisTan FT:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Favorece la clarificación del mosto y del futuro vino; ▪ mejora la estabilidad proteica; ▪ ayuda a conservar una coloración más intensa, estable y fresca en el tiempo; ▪ potencia la protección antioxidante del mosto y del futuro vino; ▪ conserva la estructura sin aportar astringencia. <p>Utilizado durante la crianza de vinos blancos, rosados y tintos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mejora la claridad y la estabilidad proteica; ▪ protege el aroma y color de la oxidación y realza la nota afrutada; ▪ mejora la limpieza aromática atenuando las notas herbáceas y refrescando el aroma y gusto de vinos pesados y oxidados; ▪ conserva la estructura y el equilibrio gustativo sin aportar astringencia y sequedad. <p>La forma en gránulos de EnartisTan FT, facilita la solubilización en agua y vino y previene la formación de polvo que puede resultar molesto para el operario de bodega.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostos tintos y rosados ▪ Microoxigenación ▪ Crianza de vinos blancos, tintos y rosados
	<p>DOSIS Mosto: 10 – 20 g/hL Vino: 3 – 10 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan FT 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 FT 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>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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>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.