








TANINOS

# ENARTISTAN MEL

Preparación a base de tanino de roble

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Preparación líquida a base de tanino elágico extraído de madera de roble E414 y anhídrido sulfuroso (0,4% ± 0,1).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan MEL es un tanino elágico extraído de la madera de roble francés, específico para el tratamiento durante la crianza de los vinos blancos y tintos. Se puede utilizar para la clarificación, para la estabilización proteica de los vinos blancos y rosados y para reducir el contenido de hierro y otros metales como el cobre, responsables de la aparición de fenómenos de turbidez y oxidación (oscurecimiento del color, pérdida aromática, aumento del contenido de acetaldehído, etc.). El uso de EnartisTan MEL como agente clarificante y estabilizante para vinos conlleva otros efectos secundarios pero de gran interés técnico como :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prevenir y tratar la aparición de notas reducidas.</li> <li>▪ respetar la estructura y el equilibrio organoléptico.</li> <li>▪ mejorar las notas de madera en vinos de crianza envejecidos en barrica.</li> </ul> <p>EnartisTan MEL se propone en forma líquida para facilitar su uso. El proceso utilizado para su producción garantiza su homogeneidad y estabilidad en el tiempo.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante la crianza para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clarificación de vinos blancos y tintos.</li> <li>• Estabilización proteica de vinos blancos y rosados.</li> <li>• Prevención de casos y fenómenos oxidativos relacionados con la acción del hierro y otros metales.</li> <li>• Incremento de la limpieza sensorial.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Vinos blancos: 1 - 20 mL/hL Vinos tintos: 2 -30 mL/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Diluir EnartisTan MEL en vino en una proporción 1:20 y adicionar al resto del volumen de manera uniforme. Se recomienda realizar pruebas de laboratorio para ajustar la dosis. Se recomienda asimismo efectuar la adición de EnartisTan MEL durante la primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1 a 2 semanas antes del embotellado. En el caso de aplicaciones próximas al embotellado, es aconsejable evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y estabilidad proteica y coloidal del vino realizando pruebas previas en el laboratorio.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como indicado arriba.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex CEnologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (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.