








TANINOS

ENARTISTAN MICROFRUIT

Tanino enológico para la microoxigenación

	<p>COMPOSICIÓN Taninos condensados extraídos de maderas de especies exóticas, taninos elágicos de roble, taninos condensados extraídos de semillas de uva.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Microfruit es una mezcla de taninos elágicos y condensados específica para su aplicación durante las fases de oxigenación de los vinos rosados y tintos. Los componentes de EnartisTan Microfruit han sido seleccionados por su marcada afinidad y sinergia con el oxígeno que permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> proteger el color y las sustancias aromáticas de la oxidación; regular el potencial redox; favorecer la estabilización de sustancias colorantes; acentuar la expresión de notas afrutadas; aumentar las sensaciones de suavidad y dulzor gustativo. <p>EnartisTan Microfruit por tanto, está especialmente recomendado durante la microoxigenación cuando los objetivos son la reducción del carácter vegetal y la percepción de amargor y astringencia. Sin embargo, puede ser utilizado con las mismas finalidades a lo largo de toda la fase post-fermentativa, hasta un mes antes del embotellado, cada vez que el vino entre en contacto con el oxígeno (trasiegos, filtraciones, refrigeración, etc.).</p>
	<p>APLICACIONES Fase post-fermentativa de vinos tintos y rosados hasta aproximadamente un mes antes del embotellado para:</p> <ul style="list-style-type: none"> aumentar la estabilidad del color; aumentar la nota afrutada; reducir la astringencia y aumentar el dulzor gustativo.
	<p>DOSIS En trasiego: 5 – 10 g/hL En microoxigenación: 5 – 20 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Microfruit en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado a través de una bomba dosificadora o tubo Venturi. Se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología del vino y de los objetivos definidos. También se recomienda la adición de EnartisTan Microfruit durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En el caso de adiciones cerca del embotellado, se aconseja 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 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.