



ENARTIS TAN MICROX

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos elágicos extraídos de roble sin tostar con taninos condensados de pepita de muy bajo peso molecular procedentes de uva fresca.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enartis Tan μ icrox es un exclusivo tanino desarrollado para la estabilización del color en nuestras variedades mediterráneas.

Enartis Tan μ icrox está estudiado específicamente en la gestión de la microoxigenación en el periodo anterior a la fermentación maloláctica y más adelante en los tratamientos de crianza de los vinos tintos.

Maximiza la acción del oxígeno, microdosificado o presente en débiles concentraciones, en su aportación a la estabilización del color en las uniones tanino-antociano o tanino-etanal-antociano.

Tiene un notable efecto en el aumento de la estructura de los vinos, y un gran efecto estabilizante del potencial de oxidación-reducción del medio en la preparación del vino para la crianza.

Gracias a las características de los taninos presentes el **Enartis Tan μ icrox** reduce las percepciones vegetales del vino, contribuye a incrementar los aromas frutales y a reforzar las sensaciones de volumen en boca del vino durante el periodo de crianza.

APLICACIONES

Postfermentación a la Fermentación maloláctica:

- ✓ Tratamiento de color en el descube. Estabiliza el color.
- ✓ Aumento de estructura, copigmentación y maximización de la unión A-T y A-E-T
- ✓ Preparación de los vinos para la crianza.

Crianza:

- ✓ Prevención de oxidaciones.
- ✓ Regula las reacciones de oxidoreducción durante la crianza.
- ✓ Estructuración y refuerzo del perfil tánico.

DOSIS

Vinos Rosados de 2 a 10 g/hL; Vinos Tintos de 5 a 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolverlo directamente en vino, solución 1:10. Evitar la formación de grumos. Añadir la solución sobre el vino y homogeneizar. Para optimizar su acción se puede dosificar fraccionadamente en varias aplicaciones durante la crianza del vino.

Si aconseja ensayar en el laboratorio dosis crecientes para evaluar el impacto organoléptico y la dosis según la variedad, características del vino y objetivos.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 kg

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

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese el producto como arriba indicado.

Producto constituido por materias primas que cumplen con las especificaciones requeridas por: Codex Œnologique International

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