



ENARTIS TAN NAPA

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble americano.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige.

ENARTIS TAN NAPA es un tanino puro de roble americano madurado y tostado, específico para el tratamiento durante la crianza y el embotellado de vinos blancos y tintos.

Roble americano de tueste medio. Potencia los aromas a vainilla, coco, avellanas, café con leche y chocolates ligeros. Alta complejidad aromática en dosis bajas. Amplia boca, suavidad y dulzor.

Equilibra el potencial oxido-reductor del vino aumentando la protección antioxidante en el caso de los vinos que tiendan a la oxidación. Previene las reducciones.

ENARTIS TAN NAPA no requiere un largo tiempo de contacto y mejora rápidamente el equilibrio gustativo y la complejidad aromática del vino.

APLICACIONES

Vinos blancos y tintos

- *durante toda la crianza y próximo al embotellado* para aportarle suavidad, complejidad y persistencia aromática. En algunos casos ayuda a atenuar las sensaciones de astringencia y amargor.
- Potenciación aromática.

DOSIS

Vinos blancos: 3÷10 g/hL

Vinos tintos: 5÷15 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN NAPA** en 10 partes de agua o vino mezclando continuamente. Añadir al vino durante un remontado con una bomba dosificadora o un sistema Venturi.

Se aconseja efectuar test previos en el laboratorio para evaluar el impacto organoléptico del tanino y ajustar así la dosis. Se recomienda asimismo efectuar la adición de **ENARTIS TAN NAPA** 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 preias en el laboratorio.

CONFECCIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Bolsa de 1 kg.

Confección cerrada: conservar el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

Confección abierta: ciérrse con cuidado y conservese como arriba indicado.

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reg. (CE) N. 606/2009