



# ENARTIS TAN REDFRUIT

## TANINO ENOLÓGICO DE MADERA DE FRUTALES DE FRUTA ROJA

### COMPOSICIÓN

Tanino condensado extraído de madera de frutales de fruta roja.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulos de color maron.

**ENARTIS TAN REDFRUIT** es tanino condensado extraído a temperatura ambiente con una técnica innovadora, a partir de madera de frutales de fruta roja. Esta nueva técnica extractiva a baja temperatura, permite de extraer precursores glycosidatos de compuestos aromaticos como nor-isoprenoides ( $\beta$ -ionone y  $\beta$ -damascenone) responsables de la nota de fruta roja.

El uso de **ENARTIS TAN REDFRUIT** en la uva o en el curso de la fermentación alcohólica y en combinación con cepas de levadura con una marcada actividad  $\beta$ -glucosidasa (Enartis Ferm Redfruit, Enartis Ferm ES 454 y Enartis Ferm ES 488), permite la transformación de estos precursores en formas libres, olorosas .

El vino resultante, tiene intensos aromas a cereza, fresa, ciruela, arándano etc. que complementan los aromas varietales y los producidos durante la fermentación.

Además, **ENARTIS TAN REDFRUIT** promueve la estabilización del color y evita la oxidación de los aromas primarios.

La forma en gránulos facilita su dispersión en agua y vino y previene la formación de polvos molestos para el operador de bodega.

### APLICACIONES

- Vinos rosados
- Vinos tintos juvenes y de media crianza

de los cuales se quiere pontenciar la nota afrutada y proteger los aromas primarios.

Para tener el efecto aromatico de los precursores contenidos en el tanino, **ENARTIS TAN REDFRUIT** debe agregarse al estrujado o durante la fermentación alcohólica.

### DOSIS

Mosto rosado 2 ÷ 15 g/hL

Uva tinta 5 ÷ 30 g/hL

### MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN REDFRUIT** en proporción 1:10 en agua o mosto y adicionar a la masa durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg

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

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

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009