






TANINOS

ENARTISTAN ROUGE

Tanino enológico para la elaboración de vino tinto

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla de tanino condensado extraído de madera de especies exóticas, tanino de castaño y tanino de tara.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Rouge es una mezcla de taninos específicamente estudiada para favorecer la estabilización del color de los vinos tintos y rosados. Los taninos hidrolizables, quelan el cobre y el hierro, e interfieren en la actividad de las enzimas oxidasas, limitando la oxidación de antocianos y compuestos aromáticos. Por otro lado, los taninos condensados, forman agregados insolubles con las proteínas del mosto y permiten que los taninos extraídos de las uvas permanezcan en solución, disponibles para formar complejos de tanino-antociano estables en el tiempo. Utilizado en combinación con clarificantes de proteína, EnartisTan Rouge realiza una buena acción de limpieza. Aplicado como tanino sacrificial o como agente clarificante, Enartis Rouge no altera las características aromáticas y gustativas del vino, pero ayuda a conservar su estructura. La forma en gránulos facilita su dispersión en agua y vino y evita la formación de polvos que pueden resultar molestos para el operador de bodega.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Favorecer la estabilización proteica y del color ▪ Como clarificante en combinación con gelatina o proteína vegetal
	<p>DOSIS Mosto: 10 - 20 g/100kg (15 – 40 g/100kg sobre uvas atacadas por hongos) Vino: 5 – 15g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Rouge en una proporción 1:10 en agua, mosto o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi. Para la aplicación en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y determinar la dosis correcta. También se recomienda adicionar EnartisTan FP durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En el caso de adicionarlo poco antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Bolsa de 1 kg Saco de 15 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 Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Oenologique International</p> <p>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.