






TANINOS

ENARTISTAN SKIN

Tanino de hollejo de uva

	<p>COMPOSICIÓN Tanino condensado de alto peso molecular extraído de los hollejos frescos de uva blanca.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Skin es un tanino condensado obtenido a través de un proceso de extracción específico capaz de preservar la forma nativa de las sustancias polifenólicas contenidas en los hollejos. Su estructura química específica sugiere su uso en mostos para reducir el contenido de proteínas, mejorando así la estabilización proteica de los vinos blancos y la estabilidad del color de los vinos tintos. En los vinos blancos, promueve la clarificación, la estabilidad proteica y, gracias a su capacidad para quelar metales, ayuda a prevenir quiebras férricas y cuprosas. En todos los vinos fortalece la protección antioxidante, conserva la estructura y el aroma afrutado.</p> <p>La forma en gránulos de EnartisTan Skin, facilita la solubilización en agua y vino y previene la formación de polvo que puede resultar molesto para el operador de bodega.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación y estabilización proteica de mostos y vinos blancos ▪ Estabilización del color en la vinificación de vinos tintos y rosados ▪ Prevención de quiebra férrica y cúprica en vinos blancos ▪ Protección antioxidante de los vinos
	<p>DOSIS Mosto: 5 – 20 g/hL Vino: 3 – 20g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Skin en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado, con bomba dosificadora o tubo Venturi. En caso de utilizarlo en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y ajustar la dosis. También se recomienda adicionar EnartisTan Skin durante las primeras fases de afinamiento hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En cuanto a su adición poco antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg - 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.