



# ENARTIS TAN SKIN

## TANINO ENOLOGICO DE UVA

### COMPOSICIÓN

Tanino condensado obtenido de la piel de uva blanca fresca.

### CARACTERISITICAS GENERALES

Aspecto: granulos de color rojo ladrillo; olor intenso a uva.

**ENARTIS TAN SKIN** es un tanino condensado extraído mediante un proceso específico con el objeto de mantener la estructura nativa del tanino presente en la piel de la uva. Su particular estructura química permite su empleo durante la maceración, crianza o preembotellado. Su alto grado de polimerización le hace interactuar con las macromoléculas presentes en el vino, permitiendo:

- estabilizar el color a través de la formación de compuestos estables entre taninos y antocianos;
- proteger de la oxidación gracias al efecto antioxidante de los polifenoles;
- aportar equilibrio, volumen y estructura.

La confección granulada de **ENARTIS TAN SKIN** facilita la disolución dispersión en agua o vino y reduce la formación de polvo.

### APLICACIONES

- En la vinificación de vinos tintos para la estabilización del color.
- En la crianza de vinos blancos y tintos para mejorar el cuerpo y la complejidad olfativa.
- En el tiraje y expedición de espumosos para permitir la integración de la espuma y acidez al tiempo que intensifica la estructura y volumen en boca.
- En el preembotellado para intensificar la fruta y realzar el volumen en blancos y tintos.

### DOSIS

Fermentación mostos blancos: 3-20 g/hL

Fermentación uva tinta: 3-30 g/hL

En crianza: 1-20 g/hL

Espumosos: 0,5 a 3 g/hL

Previo al embotellado: de 0,5 a 4 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN SKIN** en 10 partes de mosto o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado mediante bomba dosificadora o tubo Venturi.

Se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico de **ENARTIS TAN SKIN** y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos preestablecidos. Se recomienda adicionar **ENARTIS TAN SKIN** durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de una semana antes del embotellado.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg

Envase cerrado: consérvese al abrigo de la luz, en lugar seco y libre de olores.

Envase abierto: ciérrese cuidadosamente y consérvese como arriba indicado.

Producto para uso enológico, de acuerdo en lo previsto por:

Reg. (CE) N. 606/2009