






TANINOS

ENARTISTAN SLI

Taninos enológico de roble no tostado para la protección antioxidante y el mantenimiento de la viveza y el frescor del vino (Shelf Life Improvement)

	<p>COMPOSICIÓN Tanino de roble americano (<i>Quercus alba</i>) no tostado.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES La actividad de EnartisTan SLI (Shelf-Life Improvement) se debe al proceso de producción donde se evitan las altas temperaturas durante en el proceso de extracción y desecación del tratamiento de secado de la madera de roble. De esta forma, se evita todo tipo de oxidaciones de la carga del tanino y, a diferencia de los taninos de robles tostados o extraídos a altas temperaturas, el potencial oxidorreductor del vino no aumentará sino tenderá a disminuirse ligeramente, previniendo su oxidación y manteniéndolo estable en el tiempo.</p> <p>EnartisTan SLI conserva todas las propiedades de los taninos de roble de quelatar los metales como el cobre o el hierro y de capturar los compuestos sulfurados responsables de las notas de reducción. Además, gracias a su impacto sobre el potencial redox del vino, resulta más eficaz en la conservación del frescor del vino, en la protección frente a las oxidaciones y en la prolongación de su estabilidad e integridad en el tiempo.</p> <p>La selección cuidadosa de la madera y el secado durante 24 meses de las duelas de las que se extrae EnartisTan SLI, aseguran la ausencia de notas vegetales y amargores, suavidad y una incidencia organoléptica muy baja a las dosis aconsejadas.</p>
	<p>APLICACIONES En los vinos blancos, tintos y rosados para:</p> <ul style="list-style-type: none"> Protección antioxidante: durante la conservación en bodega, el embotellado y las operaciones de bodega que exponen el vino al riesgo de oxidación. Prolongación de la longevidad del vino: gracias a la acción antioxidante y al efecto estabilizante sobre el potencial redox, conserva la frescura aromática y cromática del vino. Tratamiento y prevención de las notas de reducción causadas por la formación de compuestos sulfurados.
	<p>DOSIS Como antioxidante: 0,5 - 2 g/hL antes de cada operación que expone el vino al contacto con el aire</p> <ul style="list-style-type: none"> Vino tinto: 2 - 15 g/hL Vino blanco y rosado: 0,5 - 8 g/hL
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan SLI en una proporción 1:10 en agua o vino mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi.</p> <p>Se recomienda efectuar pruebas previas de laboratorio, añadiendo diferentes concentraciones de EnartisTan SLI en las botellas y catándolas sistemáticamente en períodos sucesivos. De esta forma, se podrá evaluar, en el mejor de los modos, tanto las características tecnológicas como de evolución, así como las dosis ideales del producto, según la tipología del vino y los objetivos marcados.</p> <p>En el caso de aplicaciones próximas al embotellado, es aconsejable evaluar el efecto sobre la filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</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.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

0,5 Kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.



CONFORMIDAD

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (UE) 2019/934

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.