








TANINOS

ENARTISTAN SUPEROAK

Tanino para la crianza de vinos blancos, tintos y rosados

	<p>COMPOSICIÓN Tanino de roble, tanino condensado extraído de madera de especies exóticas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Superoak es una mezcla de taninos de roble y taninos condensados creada para su uso durante la fase de crianza. EnartisTan Superoak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ disminuye el contenido de cobre y hierro del vino, reduciendo así el riesgo de oxidación y turbidez; ▪ favorece el proceso de clarificación; ▪ contribuye a la estabilización proteica de los vinos blancos y rosados; ▪ mejora la limpieza aromática del vino atenuando la percepción de notas herbáceas y reducidas; ▪ favorece la estabilización del color cuando es utilizado durante las primeras fases de crianza de los vinos tintos y rosados o durante la microoxigenación.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En clarificación. ▪ Prevención de quiebra férrica y cúprica. ▪ Mejorar la estabilización proteica de los vinos blancos y rosados. ▪ Mejorar la estabilidad del color de los vinos tintos y rosados durante la microoxigenación y las primeras fases de crianza. ▪ Aumentar la protección antioxidante. ▪ Mejorar la limpieza aromática.
	<p>DOSIS Vinos blancos: 5 – 10 g/hL Vinos tintos y rosados: 5 – 20 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Superoak en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado a través de una 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 para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología del vino y de los objetivos definidos. También se recomienda la adición de EnartisTan Superoak durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En el caso de adiciones cerca del embotellado, se aconseja evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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.