








TANINOS

# ENARTISTAN TFT

Mezcla de taninos condensados para la crianza

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Mezcla de taninos condensados extraídos de maderas de especies exóticas y hollejos de uva blanca fresca.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan TFT es obtenido mediante un proceso específico de extracción y desecación a baja temperatura que impide la oxidación de los compuestos polifenólicos y de las sustancias volátiles contenidas naturalmente en la madera de origen. Por este motivo, EnartisTan TFT es bastante reactivo con las sustancias proteicas del vino y presenta una gran capacidad antioxidante.</p> <p>Recomendado especialmente para la producción de vinos blancos y rosados, EnartisTan TFT revive el aroma del vino, realza la nota afrutada, atenúa la sensación de astringencia, aumenta el dulzor y la suavidad.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante la crianza, en particular de los vinos tintos y rosados.</p>
	<p><b>DOSIS</b> 0,5 – 20 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan TFT 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. 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 TFT 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><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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><b>CONFORMIDAD</b> 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.