








TANINO

ENARTISTAN TOF

Tanino enológico de roble

	<p>COMPOSICIÓN Tanino elágico extraído de roble francés de tostado medio-plus.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES El roble francés utilizado para producir EnartisTan TOF madura al aire libre durante al menos dos años imitando el mismo procedimiento utilizado para producir las duelas de barrica. Después del proceso de maduración, la mayoría de los componentes que contribuyen a los caracteres herbáceos se pierden, mientras que a la madera se aplica un tostado medio-plus. El tostado transforma los componentes de la madera en delicados aromas a café, caramelo y tostados. La extracción sucesiva con agua caliente permite extraer taninos más suaves evitando la solubilización de sustancias amargas y astringentes. La infusión preparada como indicado anteriormente se concentra y se seca por aspersion para mantener las cualidades aromáticas y sensoriales del tanino.</p>
	<p>APLICACIONES Crianza de vinos blancos y tintos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Equilibra el potencial redox y previene las notas de reducción ▪ Aumenta la protección antioxidante del anhídrido sulfuroso ▪ En los vinos con crianza en roble, mejora la estructura y el potencial de envejecimiento y realza las notas aromáticas del roble (café, caramelo) <p>Vino tinto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mejora la protección y estabilidad del color (en algunos casos) ▪ Ayuda a suavizar las sensaciones astringentes y amargas ▪ Previene y corrige la aparición de notas de reducción
	<p>DOSIS Vino blanco: 1 - 5 g /hL Vino tinto: 1 – 15 g/hL</p>
	<p>INSTRUCCIONES DE USO Disolver EnartisTan TOF en agua o vino, en una proporción de 1:10, mientras se remueve continuamente. Añadir al vino durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi. Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para evaluar el impacto sensorial de los taninos y determinar la dosis más adecuada. Es mejor añadir EnartisTan TOF durante las primeras fases de la crianza y hasta las últimas 1-2 semanas antes del embotellado. Si se adiciona cerca del embotellado, es importante evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y la estabilidad coloidal y proteica realizando ensayos preliminares en laboratorio.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvase en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvase como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto elaborado con materia prima que cumple con las siguientes especificaciones: Codex Enológico Internacional</p> <p>Producto autorizado para la vinificación de conformidad con: Reg. (EU) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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