








TANINOS

ENARTISTAN UNICO #1

	<p>COMPOSICIÓN Tanino elágico extraído a partir de madera de roble.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Unico#1 es tanino elágico extraído a temperatura ambiente con una innovadora técnica, a partir de madera de roble. Esta nueva técnica extractiva en frío, y sin el auxilio de la presión, impide que los componentes volátiles positivos se oxiden rápidamente durante las fases de extracción manteniéndose de esta forma reactivos frente a los componentes volátiles del vino.</p> <p>El uso de EnartisTan Unico#1 como agente clarificante y estabilizante para vinos conlleva otros efectos secundarios pero de gran interés técnico como :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prevenir y tratar la aparición de notas reducidas. ▪ respetar la estructura y el equilibrio organoléptico. ▪ mejorar las notas de madera en vinos de crianza envejecidos en barrica.
	<p>APLICACIONES Durante la crianza para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación de vinos blancos y tintos. ▪ Estabilización proteica de vinos blancos y rosados. ▪ Prevención de casos y fenómenos oxidativos relacionados con la acción del hierro y otros metales. ▪ Incremento de la limpieza sensorial. ▪ Prolongar la vida útil de los envases de roble.
	<p>DOSIS Vinos blancos 1 - 10 g/hL Vinos tintos 1 - 15 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Unico#1 en 5 ÷ 10 partes de agua o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado a través de una bomba dosificadora o un tubo de Venturi. Se recomienda efectuar pruebas preventivas de laboratorio para evaluar el impacto organoléptico de EnartisTan Unico#1 y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos definidos. Se recomienda la adición de EnartisTan Unico#1 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 la filtrabilidad y sobre la estabilidad proteica y coloidal en las pruebas preventivas de laboratorio.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0.25 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Œnologique International</p> <p>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.