








TANINOS

ENARTISTAN UNICO #2

	<p>COMPOSICIÓN Tanino condensado extraído de madera de especies de frutos rojos.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Unico #2 es un tanino condensado extraído de la madera de especies de frutos rojos utilizando una innovadora técnica de producción. Esta nueva técnica de extracción a baja temperatura y presión impide que los componentes volátiles deseables de la madera se oxiden rápidamente durante las fases de extracción, y de esta forma, permanezcan intactos en el tanino, manteniéndose reactivos frente a los componentes volátiles del vino.</p> <p>EnartisTan Unico #2 se puede utilizar durante el afinamiento de todo tipo de vino, principalmente en vinos tintos y rosados en los que se obtienen los mejores resultados en términos de estabilización de proteínas, color y prevención de fenómenos de oxidación (color pardo, pérdida aromática, aumento del contenido de acetaldehído, etc.).</p> <p>La reactividad sinérgica de EnartisTan Unico #2 con las moléculas aromáticas del vino mejoran la expresión de los aromas afrutados varietales. En cuanto al nivel gustativo, gracias a la técnica de extracción que permite conservar intacto el componente polisacárido del tanino, las sensaciones de suavidad, estructura y dulzor aumentan mientras se reduce la aspereza.</p>
	<p>APLICACIONES Durante el afinamiento para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificar vinos blancos y tintos ▪ Estabilizar las proteínas y el color ▪ Prevenir quiebras y fenómenos oxidativos ▪ Mejorar la limpieza sensorial
	<p>DOSIS Vinos blancos y rosados: 1 – 5 g/hL Vinos tintos: 1 – 15 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Unico #2 en 5 – 10 partes de agua o vino, mezclando constantemente. Adicionar 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 de EnartisTan Unico #2 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 #2 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.</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 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.