








TANINOS

# ENARTISTAN UNICO #3

Mezcla de taninos para la crianza

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Mezcla de taninos hidrolizados y condensados extraídos de maderas de especies exóticas.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan Unico #3 reduce el potencial redox y aumenta la resistencia del vino a la oxidación, gracias también, a su capacidad de quelar metales como el cobre y el hierro. Su empleo en vinos durante la crianza o próximos al embotellado permite prolongar la vida útil y, en vinos oxidados, aporta una mayor frescura aromática.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante la crianza, especialmente en vinos blancos y rosados para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejorar la protección antioxidante del anhídrido sulfuroso</li> <li>▪ Refrescar el aroma del vino</li> <li>▪ Reavivar el aroma y el sabor del vino con notas cítricas y floreales</li> <li>▪ Prolongar la juventud del vino</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 1 – 10 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan Unico #3 en una proporción 1:10 en agua o vino, y agregar a la masa a tratar mediante un remontado, preferiblemente con tubo Venturi. Se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y determinar la dosis correcta. También se recomienda la adición de EnartisTan Unico #3 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><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 250 g</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> 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.