



ENARTIS TAN UVA

TANINO ENOLÓGICO DE UVA

COMPOSICIÓN

Tanino condensado extraído de las pepitas de uva blanca.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo y gránulos finos, de color pardo rojizo; aroma de uva y fruta madura.

ENARTIS TAN UVA tiene una altísima reactividad para la estabilización del color en los vinos tintos.

ENARTIS TAN UVA es un tanino obtenido de la extracción de las pepitas de uva blanca fresca al agua. Esto hace que sea un tanino reactivo, duro (redondo después de reaccionar) pero al tiempo «amable» en la degustación.

ENARTIS TAN UVA contiene una altísima concentración de taninos proantocianídicos, monocatequínicos de bajo peso molecular, que reaccionan rápidamente condensando los antocianos. Estabilizando así el color en el tiempo.

Estabilidad del color en la fermentación alcohólica.

La reactividad de condensación del color de los taninos de uva es máxima al inicio de la maceración cuando hay menos inhibición de la unión con los antocianos por el alcohol y el sulfuroso. Esta experiencia y conocimiento nos lleva a aconsejar la aplicación del **ENARTIS TAN UVA** los primeros días de maceración si nuestro objetivo es la estabilización del color.

Estabilidad del color después de la fermentación alcohólica

Según las experiencias prácticas, la última oportunidad para condensar los antocianos en los vinos con éxito es aplicando **ENARTIS TAN UVA** desde el final de la fermentación alcohólica a la fermentación maloláctica junto a la microoxigenación, sabiendo que la condensación taninos y antocianos está activada por el oxígeno en este periodo.

En la crianza.

ENARTIS TAN UVA se aplica en procesos de crianza y preembotellado para incrementar la estructura del vino y prevenir las oxidaciones prematuras.

En blancos.

En vino blanco la adición de **ENARTIS TAN UVA** en fermentación o en afinamiento, aumenta el cuerpo y la complejidad aromática del vino, sea blanco, incrementando las notas afrutadas.

APLICACIONES

Vino tinto

- En maceración y antes de la fermentación maloláctica, para estabilizar el color.
- En maceraciones cortas y termovinificaciones, para aumentar el contenido en polifenoles naturales y estabilizar el color.
- En las uvas que no han alcanzado la madurez fenólica.
- Estabilización de color y estructuración después de la fermentación alcohólica.
- Estructuración, antioxidación y cuerpo en la crianza y preembotellado.

Vino blanco, tinto y rosado

para mejorar el cuerpo y la complejidad olfativa.

DOSIS

En maceración: 5 ÷ 20 g/hL

Entre la fermentación alcohólica a maloláctica: 3 ÷ 15 g/hL

En la Crianza: de 1 a 10 g/hL

En blancos: 0,4 ÷ 3 g/hL



ENARTIS TAN UVA

MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN UVA** en 10 partes de agua, mosto o vino, mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado en la maceración o mediante bomba dosificadora o tubo Venturi si se aplica en vino.

Si lo aplicamos en vino se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico de **ENARTIS TAN UVA** y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos preestablecidos.

La aplicación en preembotellado depende del tipo de vino, dosis y experiencia del enólogo. Por su reactividad recomendamos la aplicación de **ENARTIS TAN UVA** hasta un máximo de 2 semanas antes del embotellado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009