








TANINOS

ENARTISTAN UVA

Tanino de semilla de uva

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSICIÓN Taninos condensados de alto peso molecular extraídos de semillas de uva blanca.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Uva es un tanino microgranulado extraído de semillas frescas y bien maduras de uva blanca. En los vinos tintos y rosados, añadido al inicio de la crianza, favorece la formación de pigmentos condensados que aseguran un color intenso y estable a largo plazo. En vinos blancos, mejora la estabilización proteica y permite reducir la cantidad de bentonita necesaria para lograr la estabilidad. En todo tipo de vinos, aumenta la estructura y mejora la expresión de notas frutales.</p> |
|  | <p>APLICACIONES En la vinificación de tintos y rosados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover la estabilización del color en mostos y vinos al final de la fermentación alcohólica o maloláctica. ▪ Compensar la falta de polifenoles naturales en vinos elaborados con uvas poco maduras, producidos con altos rendimientos de uva por hectárea o provenientes de viñedos jóvenes. ▪ Limitar la actividad de lacasa en vinos obtenidos a partir de uvas afectadas por Botrytis. <p>En vinos blancos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mejorar la estabilidad proteica. <p>En vinos blancos, tintos y rosados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mejorar el cuerpo y complejidad olfativa. <p>En toma de espuma:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Facilitar la decantación de las lías y mejorar el cuerpo y complejidad olfativa. |
|  | <p>DOSIS Vino tinto: 3 – 10g/hL Vino blanco: 1 – 5 g/hL Toma de espuma: 1 – 3 g/hL</p> |
|  | <p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Uva en una proporción 1:10 en agua, mosto o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar mediante un remontado a través de una bomba dosificadora o tubo Venturi. En caso de utilizarlo en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología del vino y de los objetivos definidos. También se recomienda la adición de EnartisTan Uva 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 filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p> |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg – 1 kg 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.