

TANINOS

# ENARTISTAN UVASPEED

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Tanino condensado extraído de hollejos de uva blanca no fermentada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisTan Uvaspeed es un tanino extraído de hollejos de uva blanca no fermentada, específico para el tratamiento de los vinos en fase de crianza. El rápido proceso de extracción evita cualquier tipo de oxidación y degradación microbiológica y permite obtener un tanino perfectamente integro en su forma nativa. En los vinos tintos y rosados, agregado al inicio de la fase de 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 reduce el uso de bentonita. En todos los tipos de vino, realiza una intensa actividad antioxidante, conserva la estructura, mejora la suavidad gustativa y la expresión de las notas afrutadas.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Vino tinto y rosado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Favorece la estabilización del color en mostos y vinos al final de la fermentación alcohólica o maloláctica.</li> <li>Compensa la falta de polifenoles naturales en vinos obtenidos de uvas verdes, producidos con altos rendimientos por hectárea o provenientes de viñedos jóvenes.</li> <li>Limita la actividad de la lacasa en vinos obtenidos a partir de uvas afectadas por Botritis.</li> </ul> <p>Vino blanco</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mejora la estabilidad proteica</li> </ul> <p>Vinco blanco, tinto y rosado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mejora la estructura, suavidad y expresión frutal varietal. En algunos casos ayuda a atenuar las sensaciones de astringencia y amargor.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Vino blanco y rosado: 3 - 15 g/hL Vino tinto: 5 - 20 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisTan Uvaspeed en una proporción 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi. Para la aplicación en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico del tanino y determinar la dosis correcta. También se recomienda adicionar EnartisTan Uvaspeed durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1-2 semanas antes del embotellado. En el caso de adicionarlo poco antes del embotellado, se recomienda evaluar el efecto sobre filtrabilidad, estabilidad proteica y coloidal del vino.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0,5 kg - 1 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><b>CONFORMIDAD</b> 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.