

TANINOS

ENARTISTAN V

Tanino de semilla de uva

	<p>COMPOSICIÓN Tanino condensado extraído de semillas de uva blanca no fermentada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan V es un tanino obtenido mediante un proceso de extracción con agua, rico en proantocianidinas de bajo peso molecular, recomendado en la vinificación de tintos y rosados para:</p> <ul style="list-style-type: none"> favorecer la formación de complejos colorantes antocianinas-taninos estables en el tiempo; promover la eliminación de proteínas de la uva y mejorar la estabilidad proteica de los vinos blancos y rosados; limitar la acción de las enzimas oxidasas (tirosinasa y lacasa) y la oxidación química del vino; potenciar las notas afrutadas.
	<p>APLICACIONES Vinificación en finto y rosado:</p> <ul style="list-style-type: none"> En mostos para favorecer la clarificación, estabilización proteica, protección antioxidante y estabilización del color. En termovinificación o maceraciones cortas para equilibrar el contenido polifenólico del mosto. Mostos obtenidos de uvas que no han alcanzado la madurez fenólica.
	<p>DOSIS 10 – 30g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan V en una proporción 1:10 en agua o mosto, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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>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.