Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

TANINOS

ENARTISTAN VNL

Tanino enológico de roble

COMPOSICIÓN
Tanino elágico extraído de roble francés de tostado medio.

CARCATERÍSTICAS GENERALES
El roble francés con el que se elabora EnartisTan VNL madura al aire libre durante al menos dos años, siguiendo el mismo procedimiento que se utiliza para la elaboración de las duelas de barrica.
Después del proceso de maduración, la mayoría de los componentes que pueden contribuir a los caracteres herbáceos se pierden y la madera se somete a un tostado medio. El tostado transforma los componentes de la madera en intensos aromas a vainilla, natillas y coco. La extracción sucesiva con agua caliente permite extraer taninos más suaves evitando la solubilización de sustancias amargas y astringentes.
La infusión preparada como indicado anteriormente se concentra y se seca por aspersión para mantener las cualidades aromáticas y sensoriales del tanino.

APLICACIONES
Crianza de vinos blancos y tintos:
- Equilibra el potencial redox y evita las notas de reducción
- Aumenta la protección antioxidante del anhídrido sulfuroso
- En vinos con crianza en roble, mejora la estructura y el potencial de envejecimiento y acentúa las notas aromáticas del roble (vainilla, natillas, coco)

Vino tinto:
- Mejora la protección y estabilidad del color.
- Ayuda a suavizar las sensaciones astringentes y amargas
- Previene y corrige la aparición de las notas de reducción

DOSIS
Vino blanco: 1 - 5 g /hL
Vino tinto: 1 – 15 g/hL

INSTRUCCIONES DE USO
Disolver EnartisTan VNL en agua o vino en una proporción de 1:10 removiendo continuamente. Añadir al vino durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi. Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para evaluar el impacto sensorial de los taninos y determinar la dosis más adecuada. Es mejor adicionar EnartisTan VNL durante las primeras etapas de la crianza y hasta las últimas 1-2 semanas antes del embotellado. Si se adiciona cerca del embotellado, es importante evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y la estabilidad coloidal y proteica realizando ensayos preliminares de laboratorio.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
0,5 kg

Envase cerrado: consérvese en un lugar fresco, seco y bien ventilado.
Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese como arriba indicado.

CONFORMIDAD
Producto elaborado con materia prima que cumple con las siguientes especificaciones:
Codex Enológico Internacional

Producto autorizado para la vinificación de conformidad con:
Reg. (EU) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.

Esseco s.r.l. – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: nº0 abri de 2021