



Tannini

Codice Scheda:

EnartisTanAntibotrytis/it

Revisione: n°0 luglio 2014

Pag. 1/1

ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS

TANNINO ENOLOGICO IDROLIZZABILE AD AZIONE ANTIOSSIDANTE E ANTIOSSIDASICA

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini gallici, digallici ed ellagici.

CARATTERISTICHE GENERALI

ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS è composto dai tannini più efficaci nel limitare ossidazione e attività degli enzimi ossidasici.

Nel caso di uve affette da *Botrytis cinerea* e da marciume, **ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS** riduce l'azione delle ossidasi (laccasi) prodotte dal fungo parassita.

In tutti i casi in cui il processo produttivo comporta una lunga fase prefermentativa, **ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS** previene la perdita di qualità causata dall'ossidazione di antociani, molecole responsabili del colore delle uve rosse, e di sostanze aromatiche.

Nel trattamento di uve sane, **ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS** svolge un'azione antiossidante sinergica a quella esercitata dalla SO₂.

APPLICAZIONI

Prevenzione dell'ossidazione di sostanze aromatiche e coloranti contenute nell'uva e nel mosto:

- Uve affette da marciumi e *Botrytis cinerea*: aggiungere all'uva non appena c'è fuoriuscita di mosto.
- Vendemmia meccanica: applicazione diretta in fase di raccolta.
- Lunga fase di trasporto da vigneto a cantina.
- Criomacerazione: trattamento prima del passaggio nello scambiatore di calore.
- Vinificazione in bianco e rosato: aggiunta sotto la pressa o nella vasca di sfeccatura per avere effetto antiossidante e chiarificante.

DOSI

Uva: 5 – 20 g/hl

Mosto: 3 – 20 g/hl

Vino: 2 – 10 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS** in rapporto 1:10 in acqua o mosto sotto costante agitazione. Aggiungere all'uva non appena c'è fuoriuscita di mosto. Aggiungere al vino o al mosto in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Per aggiunte in vino, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di **ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS** nelle prime fasi dell'affinamento fino ad un massimo di 1 ÷ 2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità e stabilità proteica e colloidale del vino realizzando prove preventive di laboratorio.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg – 10 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.