



ENARTIS TAN AROM

TANNINO ENOLOGICO PER VINI BIANCHI E ROSE'

COMPOSIZIONE

Tannino gallico e digallico, pareti cellulari ricche in peptidi con effetto antiossidante.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color marrone chiaro, con lieve odore di lievito.

ENARTIS TAN AROM è una miscela di due potenti famiglie di composti antiossidanti: tannini idrolizzabili e pareti cellulari ricche in peptidi antiossidanti. La sua applicazione nella fase pre-fermentativa della vinificazione di vini bianchi e rosati aumenta la protezione di aromi varietali e di fermentazione.

L'apporto di amminoacidi e peptidi solforati rappresenta una fonte di precursori aromatici che il lievito può utilizzare per produrre aromi tropicali e speziati.

Infine, i tannini gallici e digallici rimuovono le proteine instabili e permettono di ridurre il dosaggio di bentonite.

ENARTIS TAN AROM contribuisce a produrre vini con aromi stabili, intensi e freschi.

APPLICAZIONI

- Protezione antiossidante e stabilizzazione del colore e dell'aroma di vini bianchi e rosati
- Incremento degli aromi tropicali e speziati
- Riduzione delle proteine instabili

DOSI

2-20 g/hL

MODALITA' D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN AROM in rapporto 1:10 in acqua o in vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Si consiglia di frazionare il dosaggio: 5-10 g/hL dopo la pressatura come protezione antiossidante e come rimozione delle proteine durante la sfeccatura; 5-10 g/hL all'inoculo dei lieviti per stimolare la produzione di tioli.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 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) 606/2009