



ENARTIS TAN BLANC

TANNINO ENOLOGICO PER VINI BIANCHI

COMPOSIZIONE

Tannino gallico

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli giallognoli con lievi sentori floreali.

ENARTIS TAN BLANC è un tannino idrolizzabile della classe dei gallotannini, cioè tannini che per idrolisi acida liberano una frazione glucidica e una frazione fenolica costituita prevalentemente da acido gallico. ENARTIS TAN BLANC contribuisce a fissare e stabilizzare alcune delle molecole odorose del vino, riduce i rischi di formazione dell'odore di ridotto e previene la produzione di *3-metilbut-2-ene-1-tiolo*, composto responsabile di un difetto noto come "gusto di luce". Grazie al suo colore chiaro, ENARTIS TAN BLANC è particolarmente adatto all'utilizzo nei vini bianchi dove può essere utilizzato in vinificazione per rafforzare l'azione batteriostatica e antiossidante dell'anidride solforosa. ENARTIS TAN BLANC risulta utile anche nella prevenzione della casse rameica e ferrica, grazie alla sua capacità sequestrante dei metalli.

La forma in granuli di ENARTIS TAN BLANC infine, ne facilita la dispersione in acqua e vino e riduce la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

APPLICAZIONI

- Effetto antiossidante
 - Prevenzione gusto luce
 - Prevenzione e cura gusto di ridotto
- Si consiglia l'aggiunta del tannino già su mosto.

DOSI

In vinificazione: 3 ÷ 10 g/hl

Nel vino in affinamento: 4 ÷ 8 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN BLANC in rapporto 1:10 in acqua o in vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa 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 BLANC 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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg - Sacco da 12,5 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

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International