








TANNINI

ENARTISTAN BLANC

Tannino gallico

	<p>COMPOSIZIONE Tannino gallico</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Blanc è un tannino idrolizzabile della classe dei gallotannini, vale a dire che per idrolisi acida libera una frazione glucidica e una frazione fenolica costituita prevalentemente da acido gallico. Grazie al suo colore chiaro, è particolarmente adatto all'utilizzo nei vini bianchi e rosati dove può essere adoperato come chiarificante, per prevenire casse ferrica e casse rameosa grazie alla sua capacità di chelare i metalli, per deproteinnizzare e per evitare la produzione di 3-metilbut-2-ene-1-tiolo, composto responsabile del difetto noto come "gusto di luce". Durante tutto il processo di vinificazione, dall'ammostamento all'imbottigliamento, EnartisTan Blanc può essere usato per rafforzare l'azione batteriostatica e antiossidante dell'anidride solforosa e per prevenire la comparsa di note di ridotto. La forma in granuli di EnartisTan Blanc infine, ne facilita la solubilizzazione in acqua e vino e riduce la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.</p>
	<p>APPLICAZIONI Nella vinificazione in bianco e rosato per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevenire casse ferrica e rameosa ▪ Chiarificare e migliorare la stabilità proteica ▪ Prevenire la comparsa del gusto di luce <p>In tutti i vini e mosti per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rafforzare l'azione antiossidante e antimicrobica dell'anidride solforosa ▪ Prevenire la comparsa di note di ridotto
	<p>DOSI Mosto: 3 - 10 g/hL Vino: 2 - 8 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Blanc in rapporto 1:10 in acqua, mosto o vino, sotto costante agitazione. 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 EnartisTan 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg - 12,5 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p>

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.