





TANNINI

ENARTISTAN BLANC

Tannino gallico



COMPOSIZIONE

Tannino gallico



CARATTERISTICHE GENERALI



EnartisTan Blanc è un tannino idrolizzabile della classe dei gallotannini, vale a dire che per idrolisi acida libera una frazione alucidica 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 deproteinizzare 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'imbottialiamento, 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.

APPLICAZIONI

Nella vinificazione in bianco e rosato per



- Prevenire casse ferrica e rameosa
- Chiarificare e migliorare la stabilità proteica
- Prevenire la comparsa del gusto di luce

In tutti i vini e mosti per

- Rafforzare l'azione antiossidante e antimicrobica dell'anidride solforosa
- Prevenire la comparsa di note di ridotto



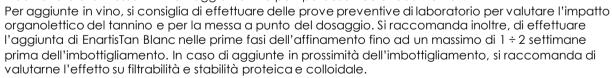
DOSI

Mosto: 3 - 10 g/hL Vino: 2 - 8 g/hL



MODALITÀ D'USO

Sciogliere EnartisTan Blanc in rapporto 1:10 in acqua, mosto o vino, sotto costante agitazione. Addizionare alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.





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,



CONFORMITÀ

Prodotto conforme a: Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (UE) 2019/934)

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

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