



ENARTIS TAN CITRUS

MISCELA DI TANNINI ENOLOGICI PER LA PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE E L'INCREMENTO DELL'AROMA FRUTTATO DEI VINI BIANCHI E ROSATI

COMPOSIZIONE

Miscela di tannino di galla e tannini condensati estratti da legno di acacia e limone.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color marrone chiaro.

ENARTIS TAN CITRUS è un tannino ottenuto con un particolare processo di estrazione e essiccamento a bassa temperatura che consente di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come nor-isoprenoidi (β -damascenone, vitispirano ecc.) e terpeni (linalolo, citronellolo ecc.), responsabili nel vino di sentori di frutta e fiori.

Quando utilizzato durante la fermentazione di mosti bianchi e rosati in combinazione con ceppi di lievito a spiccata attività β -glicosidasi (Enartis Ferm Top Essence, Enartis Ferm Aroma White, Enartis Ferm Vintage White, Enartis Ferm ES 181), i precursori aromatici contenuti in **ENARTIS TAN CITRUS** vengono trasformati in forme libere percepibili all'olfatto.

Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di uva fresca, limone, pompelmo, mela, fiori bianchi ecc. che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

ENARTIS TAN CITRUS inoltre, protegge il mosto ed il vino dall'ossidazione. L'apporto di tannini condensati infine, contribuisce ad aumentare la struttura e la stabilità del colore.

APPLICAZIONI

- Vini bianchi
- Vini rosati

di cui si vuole potenziare la nota di frutta fresca e la struttura gustativa.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, **ENARTIS TAN CITRUS** deve essere aggiunto al mosto durante la fermentazione alcolica.

DOSI

Mosto bianco e rosato: 2-15 g/hl

Aggiungere **ENARTIS TAN CITRUS** a fermentazione alcolica iniziata. In caso di uve con problemi sanitari, si consiglia di utilizzare all'inoculo un tannino ad intensa attività antiossidante come Enartis Tan Blanc ed di aggiungere **ENARTIS TAN CITRUS** in un'unica soluzione ad 1/3 della fermentazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN CITRUS** in rapporto 1:10 in acqua o mosto ed aggiungere alla massa nel corso di un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

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

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009