








**TANNINI**

# ENARTISTAN CLAR

Tannino enologico

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Tannino ellagico.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Usato nella chiarifica di mosti e vini, EnartisTan Clar,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ migliora la stabilità proteica e la limpidezza senza impoverire la struttura, in particolare quando usato in combinazione con gelatina poco idrolizzata come Pulvicklar S e Goldenclar Instant;</li> <li>▪ protegge la sostanza colorante e contribuisce alla sua stabilizzazione;</li> <li>▪ riduce il contenuto di metalli potenzialmente responsabili di intorbidamenti e dell'ossidazione di sostanze coloranti e aromatiche;</li> <li>▪ rafforza l'azione antiossidante e batteriostatica dell'anidride solforosa;</li> <li>▪ migliora la pulizia olfattiva prevenendo e curando la comparsa di odori di ridotto.</li> </ul> <p>La forma in granuli di EnartisTan Clar facilita la dispersione in acqua e in vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Come chiarificante in combinazione con gelatina</li> <li>▪ Come aiuto nella protezione e stabilizzante del colore nei mosti e vini rossi</li> <li>▪ Per attenuare l'odore di ridotto nei vini in affinamento</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Mosti: 3 ÷ 6 g/hL Vino bianco 4 ÷ 8 g/hL Vino rosso: 5 ÷ 10 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere EnartisTan Clar in rapporto 1:10 in acqua, mosto o vino. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Per l'uso in vino si consiglia di effettuare prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda di effettuare l'aggiunta di EnartisTan Clar 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, stabilità proteica e colloidale.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg – 12,5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> 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.