



# ENARTIS TAN CLAR

## TANNINO ENOLOGICO

### COMPOSIZIONE

Tannino ellagico.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli bruni con leggero odore di legno.

ENARTIS TAN CLAR è un tannino idrolizzabile della classe degli ellagitannini, vale a dire che per idrolisi acida origina una frazione glucidica ed una frazione fenolica costituita prevalentemente da acido ellagico. Le sue proprietà chimiche favoriscono l'azione naturale dei tannini endogeni, rinforzando il corpo del vino e coadiuvando i processi di affinamento e di equilibrio organolettico. Contribuisce a fissare e stabilizzare le molecole responsabili del colore nella vinificazione in rosso e rafforzare l'azione batteriostatica ed antiossidante dell'anidride solforosa. ENARTIS TAN CLAR si utilizza correntemente per le chiarifiche dei vini sia bianchi che rossi, soprattutto in abbinamento con gelatina poco idrolizzata (PULVICLAR S). In affinamento, l'aggiunta di ENARTIS TAN CLAR in combinazione con un arieggiamento della massa aiuta ad attenuare l'odore di ridotto causato dalla presenza di composti solforati della famiglia dei tioli.

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

### APPLICAZIONI

- Come chiarificante in combinazione con gelatina
- Come stabilizzante del colore nei mosti e vini
- Per attenuare l'odore di ridotto nei vini in affinamento

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN CLAR in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Come coadiuvante nella chiarifica, si consiglia di aggiungere ENARTIS TAN CLAR prima della gelatina (da alcune ore a uno o due giorni), operando un'aerazione moderata.

Per aggiunte in vino, 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 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 e stabilità proteica e colloidale del vino realizzando prove preventive di laboratorio.

### DOSI

Per chiarifica di mosti 3 ÷ 6 g/hl

Su vino bianco 4 ÷ 8 g/hl

Su vino rosso 5 ÷ 10 g/hl

### 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