



ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE

TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA

COMPOSIZIONE

Tannini di quercia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere fine color camoscio scuro, con delicato profumo di vaniglia.

ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE è una miscela di ellagitannini estratti dai medesimi legni utilizzati per la realizzazione delle barrique, cioè doghe di rovere stagionate a lungo naturalmente, e successivamente tostate. Lo si può quindi impiegare per prolungare la vita dei fusti di legno, in quanto la cessione dei tannini da parte delle botti diminuisce nel tempo, dimezzandosi già al secondo anno e scendendo ad un terzo dopo tre anni. Inoltre, ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE possiede una capacità sequestrante dei radicali liberi derivanti dall'ossigeno molecolare, superiore a quella della SO₂; tale capacità antiossidante svolge un ruolo di protezione anche nei confronti della SO₂ stessa. A livello organolettico risaltano note raffinate di vaniglia e aromi speziati, oltre all'ottima struttura tannica morbida e piacevolmente equilibrata. È un tannino indicato per vini affinati in legno.

APPLICAZIONI

- Attività antiradicalica
- Evidenziare note di vaniglia e legno
- Rifinitura di vini importanti
- Prolungare la vita dei fusti di legno

DOSI

In tutti i vini: 3 ÷ 10 g/hL

MODALITA' D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE in rapporto 1:10 in acqua tiepida o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

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 ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE 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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 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