








TANNINI

ENARTISTAN DARK CHOCOLATE

	<p>COMPOSIZIONE Tannino estratto da legno di quercia francese.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Dark Chocolate è un tannino ottenuto da legno di quercia proveniente dalla zona del Limousin, lungamente stagionato. Può essere usato per la chiarifica, per la stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati e per ridurre il contenuto di ferro e altri metalli come il rame, responsabili della comparsa di intorbidamenti e di fenomeni d'ossidazione (imbrunimento del colore, perdita aromatica, aumento del contenuto in acetaldeide ecc.). L'uso di EnartisTan Dark Chocolate come chiarificante e stabilizzante dei vini comporta altri effetti secondari ma di grande interesse tecnico quali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prevenire e curare la comparsa di note di ridotto, ▪ rispettare la struttura e l'equilibrio organolettico, ▪ esaltare le note di legno nei vini affinati in barrique.
	<p>APPLICAZIONI Durante l'affinamento per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica dei vini bianchi e rossi ▪ Stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati ▪ Prevenzione di casse e fenomeni ossidativi legati all'azione di ferro e altri metalli ▪ Incremento della pulizia olfattiva ▪ Prolungare la vita delle barrique
	<p>DOSI Vini bianchi: 0,5 - 5 g/hL Vini rossi: 0,5 - 15 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Dark Chocolate in 10 parti di acqua 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 EnartisTan Dark Chocolate 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p>
	<p>CONFORMITÀ 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.