



ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE

COMPOSIZIONE

Tannino estratto da legno di quercia con tostatura medio-forte.

CARATTERISTICHE GENERALI

ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE è un tannino ottenuto da legno di quercia proveniente dalla zona del *Limousin*, lungamente stagionato e tostato. La tostatura medio-forte aumenta la quantità di polisaccaridi ed aldeidi cicliche estraibili dal legno. Si ottiene così un tannino dal sapore dolce, morbido, molto equilibrato che conferisce al vino le caratteristiche gustative tipiche di un affinamento in barrique francese.

L'originale processo di estrazione con soluzione idroalcolica inoltre, assicura un aroma molto intenso e caratterizzato da note di cioccolato amaro, spezie (vaniglia, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe bianco) e caffè tostato.

Per queste sue caratteristiche **ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE** è raccomandato per integrare la componente tannica ed aromatica di barrique di terzo passaggio ed oltre, e per la prevenzione e cura dell'odore di ridotto.

APPLICAZIONI

In affinamento e pre-imbottigliamento per

- Aumentare l'intensità e la complessità aromatica del vino
- Prolungare la vita della barrique
- Ringiovanire i vini sottoposti a lungo affinamento

DOSI

Vini bianchi: 0,5 - 5 g/hl

Vini rossi: 0,5 - 15g/hl

MODALITA D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN 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 **TAN 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.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 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