








TANNINI

ENARTISTAN E

Tannino di vinacciolo

	<p>COMPOSIZIONE Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan E è un tannino puro di vinacciolo ottenuto attraverso un processo di estrazione con acqua e purificazione che consente di ottenere una altissima concentrazione di proantocianidine a basso peso molecolare, prevalentemente monocatechine. Per la sua costituzione quindi, l'uso di EnartisTan E è raccomandato nelle prime fasi della vinificazione e durante la microossigenazione dei vini rossi per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ favorire nei vini rossi e rosati la formazione di complessi colorati antociani-tannini stabili nel tempo; ▪ favorire l'eliminazione delle proteine dell'uva e migliorare la stabilità proteica dei vini bianchi e rosati; ▪ limitare l'azione degli enzimi ossidativi (tirosinasi e laccasi) e l'ossidazione chimica del vino; ▪ esaltare le note fruttate.
	<p>APPLICAZIONI Vinificazione in rosso e rosato</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei mosti per favorire la chiarifica, la stabilizzazione proteica, la protezione antiossidante e la stabilizzazione della sostanza colorante. ▪ Durante la microossigenazione e ai travasi, per aumentare l'effetto positivo dell'ossigeno sulla stabilità della sostanza colorante e sull'attenuazione delle note erbacee. <p>Durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Per favorire la chiarifica, la stabilizzazione proteica, la prevenzione di casse ferrica e rameosa e migliorare la protezione antiossidante.
	<p>DOSI Mosto rosso e rosato: 5 - 20 g/hL Microossigenazione e vini rossi: 3 - 15 g/hL Vini bianchi e rosati: 0,5 - 3 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan E in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Per l'uso in vino, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di EnartisTan E 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 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 composto da materie prime conformi a: Codex OEnologique International</p> <p>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.