



ENARTIS TAN E

TANNINO ENOLOGICO DI VINACCIOLO

COMPOSIZIONE

Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone rossastro; aroma d'uva e frutta matura.

ENARTIS TAN E è estremamente efficace per la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

ENARTIS TAN E è ottenuto per estrazione con acqua dai vinaccioli di uva bianca non fermentata. Questo fa sì che **ENARTIS TAN E** risulti un tannino reattivo con le proteine salivari, duro ma destinato ad ammorbidirsi dopo reazione con la materia colorante.

ENARTIS TAN E contiene una altissima concentrazione di tannini proantocianidinici a basso peso molecolare, prevalentemente monocatechine, molto rapidi nel condensare con gli antociani e formare così composti colorati stabili nel tempo.

Stabilizzazione del colore durante la fermentazione alcolica

Il processo di condensazione tra antociani e tannini è massimo all'inizio della fermentazione, quando è minore l'azione inibente di alcol e anidride solforosa. La maggiore inibizione al processo di condensazione tra tannini e antociani si ha dopo l'aggiunta di solforosa, normalmente dopo la fermentazione malolattica. Per questo si consiglia di utilizzare **ENARTIS TAN E** nei primi giorni della macerazione, quando l'obiettivo è la stabilità del colore.

Stabilizzazione del colore dopo la fermentazione alcolica

Per esperienza pratica, l'ultima possibilità di stabilizzare la materia colorante si ha nella fase tra fermentazione alcolica e malolattica, quando l'applicazione di **Enartis Tan E** in combinazione con la macrossigenazione, permette di condensare antociani e tannini via ponte etanale.

In affinamento

Durante l'affinamento fino al pre-imbottigliamento, **ENARTIS TAN E** aumenta la struttura del vino e previene l'ossidazione.

Nei vini bianchi

Durante la fermentazione o in affinamento **ENARTIS TAN E** aumenta la struttura e la complessità aromatica del vino mettendone in risalto la nota fruttata.

APPLICAZIONI

Vino rosso

- In macerazione per stabilizzare il colore
- Durante la macrossigenazione tra fermentazione alcolica e fermentazione malolattica per stabilizzare il colore e aumentare la struttura del vino.
- In termovinificazione o in caso di macerazione breve per aumentare il contenuto polifenolico del mosto e favorire la stabilizzazione del colore.
- Trattamento di uve che non raggiungono l'adeguata maturità fenolica.
- In affinamento e pre-imbottigliamento, per aumentare la struttura e proteggere dall'ossidazione.

Vino bianco, rosso e rosato

- Per migliorare il corpo e la complessità aromatica.

DOSI

Macerazione: 5 ÷ 20 g/hl

In macrossigenazione tra fermentazione alcolica e malolattica: 3 ÷ 15 g/hl

Vini bianchi: 0,4 ÷ 3 g/hl



Tannini

Codice scheda: EnartisTanE/it

Revisione: n° 0 Giugno 2015

Pag. 2/2

ENARTIS TAN E

MODALITA D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN E** 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 **ENARTIS TAN 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 del vino realizzando prove preventive di laboratorio.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Barattolo 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

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.