



# ENARTIS TAN ELEGANCE

## TANNINO ENOLOGICO CONDENSATO

### COMPOSIZIONE

Tannino condensato a base di tannino di uva estratto da buccia d'uva bianca.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di medie dimensioni color cuoi chiaro rossiccio; delicato sentore di camomilla e di uva.

**ENARTIS TAN ELEGANCE** è una miscela di tannini condensati costituita in parte preponderante da tannini di buccia di uva bianca sana, matura e non fermentata.

**ENARTIS TAN ELEGANCE** è dotato di una elevata capacità antiossidante e antiradicalica.

Utilizzato durante la fermentazione o la sfecciatura di mosti bianchi

- accresce la protezione antiossidante del mosto e del futuro vino,
- mantiene una la tonalità colorante più fresca e giovanile
- aumenta la freschezza aromatica e la componente fruttata
- aumenta la struttura senza però conferire astringenza.

Usato durante l'affinamento di vini bianchi, rosati e rossi,

- rinfresca l'aroma ed esalta la nota fruttata
- aumenta la struttura e l'equilibrio gustativo senza dare astringenza e secchezza.

### APPLICAZIONI

- Fermentazione e sfecciatura dei mosti bianchi per aumentarne la protezione antiossidante e ottenere vini con caratteristiche di freschezza più durature nel tempo.
- Durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati per aumentare la protezione antiossidante, la freschezza olfattiva, la struttura e l'equilibrio gustativo.

### DOSI

In sfecciatura e fermentazione: 10 - 15 g/hl

In affinamento: 5 - 10 g/hl

### MODALITA D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN ELEGANCE** in rapporto 1:10 in acqua tiepida o vino sotto costante agitazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Per aggiunte in vino, 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 ELEGANCE** 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

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