








TANNINI

ENARTISTAN ELEGANCE

Tannino per mosti e vini

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSIZIONE Tannino condensato estratto da legno di specie esotiche, tannino di buccia d'uva, tannino gallico.</p> |
|  | <p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Elegance è una miscela di tannini condensati costituita in parte preponderante da tannini di buccia di uva bianca matura non fermentata. Usato nella sfeccatura di mosti bianchi e rosati EnartisTan Elegance:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ migliora la stabilità proteica; ▪ accresce la protezione antiossidante del mosto e del futuro vino; ▪ mantiene una tonalità colorante più fresca e giovanile; ▪ aumenta la freschezza aromatica e la componente fruttata; ▪ preserva la struttura senza conferire astringenza. <p>Usato durante l'affinamento di vini bianchi, rosati e rossi,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ migliora la limpidezza e la stabilità proteica; ▪ protegge l'aroma e il colore dall'ossidazione ed esalta la nota fruttata; ▪ preserva la struttura e l'equilibrio gustativo senza aggiungere astringenza e secchezza. |
|  | <p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mosti bianchi e rosati ▪ Durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati |
|  | <p>DOSI Mosti bianchi e rosati: 10 - 15 g/hL Vino: 3 - 10 g/hL</p> |
|  | <p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Elegance in rapporto 1:10 in acqua, mosto 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 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.</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 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.