



# ENARTIS TAN ÉLEVAGE

## TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA

### COMPOSIZIONE

Tannino di quercia.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere fine color camoscio, con profumo di legno.

**ENARTIS TAN ÉLEVAGE** è un ellagitannino estratto da doghe di rovere; utilizzato sia in vinificazione che in affinamento contribuisce alla struttura, all'aroma e all'armonia gustativa dei vini bianchi e rossi. È in grado di complessare e distruggere i tioli e i mercaptani, che sono responsabili dell'odore di ridotto. L'aggiunta di **ENARTIS TAN ÉLEVAGE** alla fine della fermentazione malolattica permette una maggiore protezione dall'ossidazione delle molecole responsabili del colore.

### APPLICAZIONI

- Come stabilizzante del colore nei mosti e vini
- Apporto di struttura
- Per prevenire la formazione di composti solforati durante soste prolungate sulle fecce o in presa di spuma
- Per la cura degli odori di ridotto

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN ÉLEVAGE** in rapporto 1:10 in acqua tiepida 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 ÉLEVAGE** 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.

### DOSI

Vini bianchi: 2 ÷ 8 g/hl

Vini rossi: 4 ÷ 15 g/hl

### CONFEZIONI 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