



ENARTIS TAN EXTRA

COMPOSIZIONE

Tannino estratto da legno di quercia mediamente tostato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige.

ENARTIS TAN EXTRA è un tannino estratto da legno di quercia stagionato e tostato, specifico per il trattamento in affinamento di vini bianchi e rossi. Si caratterizza per l'intensa nota aromatica di vaniglia, caramello, cacao e legno tostato accompagnata da spiccate sensazioni gustative di morbidezza e dolcezza. **ENARTIS TAN EXTRA** non richiede tempi lunghi di contatto ma migliora rapidamente l'equilibrio gustativo e la complessità aromatica del vino.

APPLICAZIONI

Vini bianchi e rossi

- *durante tutto l'affinamento* per conferire morbidezza, complessità e persistenza aromatica. In taluni casi aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza ed amaro.

DOSI

Vini bianchi: 2÷8 g/hl

Vini rossi: 4÷10g/hl

MODALITA D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN EXTRA** in 10 parti di 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 EXTRA** 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