

## ENARTIS TAN FINESSE

*Tannino condensato estratto da legno di specie esotiche*

Codice Scheda: TanFinesse/it

Revisione: n°0 febbraio 2013

Pag. 1/1

## ELEGANZA OLFATTIVA E ATTENUAZIONE DELLA NOTA VEGETALE

### Caratteristiche

Aggiunto al vino base o durante la presa di spuma, TAN FINESSE aiuta ad attenuare le note erbacee che possono comparire in vini ottenuti da uve non perfettamente mature o con pressature troppo spinte.

TAN FINESSE non dà astringenza ma contribuisce alla qualità organolettica del vino apportando leggere note floreali che integrano l'aroma del vino di base senza sovrastarlo. A livello gustativo è poco invasivo e rispetta le caratteristiche di freschezza e leggerezza ricercate nei vini spumantizzati con metodo Charmat.

Usato in presa di spuma, TAN FINESSE facilita la sedimentazione del lievito a fine fermentazione e aiuta la stabilizzazione proteica dei vini bianchi.

### Applicazioni

Utilizzato in presa di spuma aumenta la pulizia e l'eleganza olfattiva ed attenua la nota erbacea

### Dose d'impiego

3/10 g/hL

### Modalità d'uso

Sciogliere TAN FINESSE in un volume d'acqua o vino pari a 10 volte il suo peso ed aggiungere omogeneamente al vino base prima della presa di spuma.

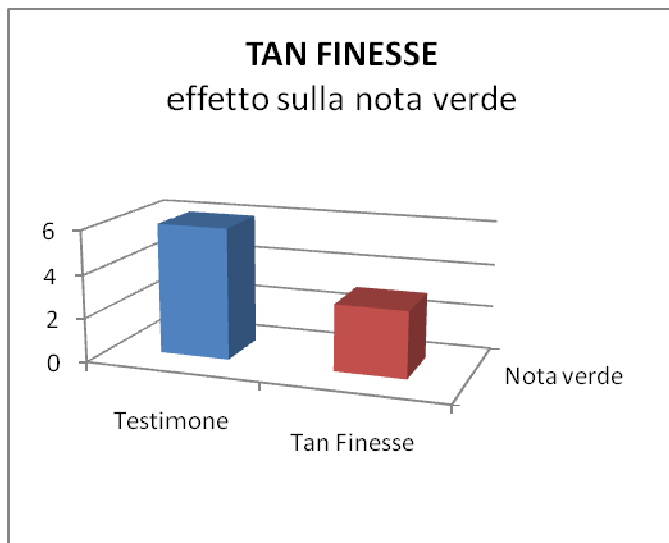
### Confezione

Sacchetto da 1 kg.

### Condizioni di conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.



Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (CE) N. 606/2009  
Codex Oenologique International