



Tannini

Codice Scheda: EnartisTanFP/it

Revisione: n°1 Giugno 2014

Pag. 1/1

ENARTIS TAN FP

TANNINO ENOLOGICO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Miscela di tannino condensato estratto da legno di specie esotiche e tannino di castagno.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli color camoscio, con leggero odore di legno.

ENARTIS TAN FP è costituito prevalentemente da tannino condensato e da tannino ellagico. In vinificazione, agisce in sinergia con i tannini naturali dei vini proteggendo gli antociani dall'ossidazione e favorendo la formazione di composti colorati stabili.

La frazione ellagica di ENARTIS TAN FP assicura una forte reattività con le proteine del mosto favorendo da una parte la rimozione di enzimi ossidasici dannosi per la qualità del vino (laccasi) e dall'altra facilitando il processo naturale di chiarifica al termine della fermentazione alcolica.

Aggiunto dopo fermentazione malolattica, ENARTIS TAN FP permette una perfetta chiarifica e stabilizzazione del vino, completando così l'azione della SO₂ che viene apportata in questa fase dell'elaborazione del vino.

La forma granulare di ENARTIS TAN FP ne facilita la dispersione in acqua e vino e previene la formazione di poveri fastidiosi per l'operatore di cantina.

APPLICAZIONI

- Uve colorate ma povere in tannino
- Come stabilizzante del colore nei mosti e nei vini
- Come chiarificante in combinazione con gelatina

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN FP in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Per aggiunte in vino, 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 FP 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

In macerazione: 15 ÷ 40 g/q

Su vino: 5 ÷ 10 g/hl

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da 15 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

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.