

TANNINI

ENARTISTAN FP

Tannino enologico per la vinificazione in rosso

	<p>COMPOSIZIONE Miscela di tannino condensato estratto da legno di specie esotiche e tannino di castagno.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan FP è una miscela di tannini studiata appositamente per favorire la stabilizzazione del colore dei vini rossi. Il tannino ellagico di castagno, infatti, chela rame e ferro e interferisce sull'attività degli enzimi ossidasici limitando l'ossidazione di antociani e composti aromatici. I tannini condensati invece, formano aggregati insolubili con le proteine del mosto e permettono ai tannini estratti dall'uva di rimanere in soluzione, disponibili a formare complessi tannino-antociano stabili nel tempo. Utilizzato in combinazione con chiarificanti proteici, EnartisTan FP svolge una buona azione illimpidente. Applicato come tannino sacrificale o come chiarificante, EnartisTan FP non altera le caratteristiche aromatiche e gustative del vino ma aiuta a preservarne la struttura. La forma in granuli ne facilita la dispersione in acqua e vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Favorire la stabilizzazione proteica e del colore ▪ Come chiarificante in combinazione con gelatina o proteine vegetali
	<p>DOSI Mosto: 15 - 30 g/q Uve ammuffite: 15-40 g/q Vino: 5 - 10 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan FP 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 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 15 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 a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International</p> <p>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.