



ENARTIS TAN FRAGRANCE

Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie fruttifere

Codice Scheda: TanFragrance/it

Revisione: n°0 febbraio 2013

Pag. 1/1

ESALTA L'AROMA FRUTTATO E PROTEGGE DALL'OSSIDAZIONE

Caratteristiche

TAN FRAGRANCE è una miscela di tannini condensati estratti da legno di specie fruttifere opportunamente creata per la sua efficacia antiossidante e per la sua capacità di esaltare le note fruttate nei vini spumante.

Nel processo di estrazione delle varie componenti di TAN FRAGRANCE, i fenomeni di ossidazione sono limitati al massimo al fine di ottenere da una parte tannini integri nella loro forma nativa e per ciò efficaci come sostanze antiossidanti, e dall'altra preservare quei composti secondari (polisaccaridi, nor-isoprenoidi, terpeni ecc.) che partecipano positivamente alla qualità organolettica del vino.

I tannini condensati di cui è costituito TAN FRAGRANCE inoltre, risultano particolarmente efficaci per la stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati.

Applicazioni

Aumentare l'aroma fruttato e proteggere dall'ossidazione i vini sottoposti a presa di spuma.

Dose d'impiego

Vini rossi e rosati: 1-8 g/hL

Vini bianchi: 1-3 g/hL

Modalità d'uso

Sciogliere TAN FRAGRANCE 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 Œnologique International

