



Tannini

Codice scheda:

EnartisTanFreshFruit/it

ENARTIS TAN FRESH FRUIT

Revisione n°0 Febbraio 2014

Pag. 1/1

MISCELA DI TANNINI CONDENSATI PER LA PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE E L'INCREMENTO DELL'AROMA FRUTTATO DEI VINI BIANCHI E ROSATI

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati estratti da legno di limone e da buccia d'uva bianca fresca.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color marrone chiaro.

ENARTIS TAN FRESH FRUIT è ottenuto con un particolare processo di estrazione e essiccamento a bassa temperatura che impedisce l'ossidazione della componente polifenolica e delle sostanze volatili naturalmente contenute nel legno d'origine.

Per questo motivo TAN FRESH FRUIT contiene

- tannini dotati di grande capacità antiossidante;
- terpeni, nor-isoprenoidi ed altre sostanze aromatiche conservate intatte grazie al processo di estrazione a bassa temperatura;
- polisaccaridi del legno.

Raccomandato soprattutto per vini bianchi e rosati, aggiunto in l'affinamento o in pre-imbottigliamento, TAN FRESH FRUIT ravviva l'aroma del vino, riduce la nota ossidata e di frutta surmatura, riduce la sensazione di astringenza, aumenta dolcezza e morbidezza e protegge dall'ossidazione.

APPLICAZIONI

Durante l'affinamento fino al pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati per:

- ravvivare con note citrine e floreali l'aroma e il gusto del vino;
- attenuare le note di frutta surmatura che preludono l'ossidazione;
- potenziare la protezione antiossidante dell'anidride solforosa;
- prolungare la giovinezza aromatica del vino

DOSI

Vini bianchi e rosati: 0,5 - 10 g/hl

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere ENARTIS TAN FRESH FRUIT in rapporto 1:10 in acqua o vino ed aggiungere alla massa nel corso di un rimontaggio, preferibilmente mediante 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 TAN FRESH FRUIT 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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

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

ESSECO srl

San Martino

Trecate (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.