








TANNINI

ENARTISTAN FRESH FRUIT

Miscela di tannini condensati per l'affinamento

	<p>COMPOSIZIONE Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie esotiche e da buccia d'uva bianca fresca.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Fresh Fruit è ottenuto con un particolare processo di estrazione ed essiccamento a bassa temperatura che impedisce l'ossidazione della componente polifenolica e delle sostanze volatili naturalmente contenute nel legno d'origine. Per questo motivo EnartisTan Fresh Fruit è piuttosto reattivo con le sostanze proteiche del vino e dotato di grande capacità antiossidante. Raccomandato soprattutto per vini bianchi e rosati, EnartisTan Fresh Fruit ravviva l'aroma del vino, riduce la nota ossidata e di frutta surmatura, attenua la sensazione di astringenza, aumenta dolcezza e morbidezza e protegge dall'ossidazione.</p>
	<p>APPLICAZIONI Durante l'affinamento, in particolare di vini bianchi e rosati per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ potenziare la protezione antiossidante dell'anidride solforosa; ▪ attenuare le note di frutta surmatura che preludono l'ossidazione; ▪ ravvivare con note citrine e floreali l'aroma e il gusto del vino; ▪ prolungare la giovinezza aromatica del vino.
	<p>DOSI 0,5 - 10 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan 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 EnartisTan 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE Sacchetto da 1 kg 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 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.