







**TANNINI**

# ENARTISTAN FRUITAN

Tannino per mosti e vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Tannino condensato estratto da legno di specie esotiche, tannino di vinacciolo, tannino di castagno.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisTan Fruitan è un tannino polivalente che può rivelarsi utile in diverse applicazioni. Usato nei mosti rossi e rosati EnartisTan Fruitan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ favorisce la chiarifica del mosto e del futuro vino;</li> <li>▪ migliora la stabilità proteica;</li> <li>▪ aiuta a conservare una colorazione più intensa, più stabile e fresca nel tempo;</li> <li>▪ aumenta la freschezza aromatica e la componente fruttata;</li> <li>▪ potenzia la protezione antiossidante del mosto e del futuro vino;</li> <li>▪ preserva la struttura senza conferire astringenza.</li> </ul> <p>Usato durante l'affinamento di vini bianchi, rosati e rossi,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ migliora la limpidezza e la stabilità proteica;</li> <li>▪ protegge aroma e colore dall'ossidazione ed esalta la nota fruttata;</li> <li>▪ migliora la pulizia olfattiva attenuando le note erbacee e rinfrescando l'aroma e il gusto di vino stanchi e ossidati;</li> <li>▪ preserva la struttura e l'equilibrio gustativo senza aggiungere astringenza e secchezza.</li> </ul> <p>Infine, la forma in granuli di EnartisTan Fruitan facilita la dispersione in acqua e in vino riducendo la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mosti rossi e rosati</li> <li>▪ Microsigenazione</li> <li>▪ Affinamento di vini bianchi, rossi e rosati</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Mosto: 10 - 20g/hL Vino: 3 - 10 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere EnartisTan Fruitan 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 Fruitan 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><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</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.



**CONFORMITÀ**

Prodotto a base di materie prime conformi a:  
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Reg. (UE) 2019/934

---

*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.*

---