



ENARTIS TAN FRUITAN

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati a base di tannino di vinacciolo ottenuto da uve bianche, tannino condensato estratto da legno di specie esotiche, tannino di castagno.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli color camoscio chiaro; delicato odore di uva.

ENARTIS TAN FRUITAN è una miscela di tannini condensati studiata per l'applicazione su vini rossi, contenente tannino di vinacciolo ottenuto da uva bianca fresca e ben matura. I tannini proantocianidinici di cui è composto ENARTIS TAN FRUITAN infatti, formano delle interazioni stabili con gli antociani (molecole responsabili del colore dei vini rossi) fissandoli e proteggendoli dalle ossidazioni. Pertanto il suo utilizzo in macerazione o nelle fasi immediatamente successive alla fermentazione alcolica, consente di ottenere una migliore tonalità e di migliorare la stabilità del colore nel tempo.

ENARTIS TAN FRUITAN inoltre, esalta le note fruttate e fresche del vino e ne maschera l'eccessiva astringenza limitando così i successivi interventi di chiarifica.

Infine, la forma in granuli di ENARTIS TAN FRUITAN facilita la dispersione in acqua e in vino riducendo la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

APPLICAZIONI

In macerazione e subito dopo la fermentazione malolattica:

- come stabilizzante del colore dei vini rossi e rosati.

In affinamento:

- per migliorare il corpo e la complessità olfattiva;
- per ridare note fruttate e fresche all'aroma del vino;
- per mascherare sentori erbacei.

In presa di spuma:

- per facilitare la decantazione delle fecce e per migliorare il corpo e la complessità olfattiva del vino.

DOSI

In macerazione: 10÷20g/hl

Su vino: 3÷10 g/hl

In presa di spuma: 1÷3 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN FRUITAN in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Per aggiunte in vino, 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 ENARTIS TAN 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 del vino realizzando prove preventive di laboratorio.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009