







TANNINI

ENARTISTAN FT

Tannino per mosti e vini

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