



ENARTIS TAN MAX NATURE

TANNINO ENOLOGICO PER LA PULIZIA OLFATTIVA DEI VINI

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie esotiche ed ellagici di quercia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere color camoscio chiaro, dal delicato odore di camomilla.

ENARTIS TAN MAX NATURE è una miscela di tannini condensati ed ellagici studiata per incrementare la pulizia e la complessità olfattiva dei vini bianchi e rossi. In particolare, ENARTIS TAN MAX NATURE attenua i sentori di erbaceo e ridotto, esaltando al contempo le note fruttate e floreali tipiche dei vini giovani.

Il moderato apporto di struttura e l'assenza di astringenza, fanno di ENARTIS TAN MAX NATURE il tannino ideale per il trattamento di vini in cui si vuole conservare la naturale caratteristica di leggerezza e facilità di consumo.

APPLICAZIONI

- Incremento della pulizia olfattiva
- Incremento delle note fruttate e floreali

DOSI

Vini bianchi: 3÷5 g/hl

Vini rossi: 10÷15 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN MAX NATURE in 10 parti di acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o 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 ENARTIS TAN MAX NATURE 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

Sacco da 10 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

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International