








**TANNINI**

**ENARTISTAN MEL**

Preparato a base di tannino di quercia

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Preparato liquido a base di tannino ellagico estratto da legno di quercia, E414, anidride solforosa (0,4% ± 0,1 %).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisTan MEL è un tannino ellagico estratto da legno di quercia francese, specifico per il trattamento durante l'affinamento di vini bianchi e rossi. Può essere usato per la chiarifica, per la stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati e per ridurre il contenuto di ferro e altri metalli come il rame, responsabili della comparsa di intorbidamenti e di fenomeni d'ossidazione (imbrunimento del colore, perdita aromatica, aumento del contenuto in acetaldeide ecc.). L'uso di EnartisTan MEL come chiarificante e stabilizzante dei vini comporta altri effetti secondari ma di grande interesse tecnico quali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prevenire e curare la comparsa di note di ridotto,</li> <li>▪ rispettare la struttura e l'equilibrio organolettico,</li> <li>▪ esaltare le note di legno nei vini affinati in barrique.</li> </ul> <p>EnartisTan MEL è proposto in forma liquida per facilitarne l'uso. Il processo utilizzato per la sua produzione ne garantisce l'omogeneità e la stabilità nel tempo.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Durante l'affinamento per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chiarifica dei vini bianchi e rossi</li> <li>▪ Stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati</li> <li>▪ Prevenzione di casse e fenomeni ossidativi legati all'azione di ferro e altri metalli</li> <li>▪ Incremento della pulizia olfattiva</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Vini bianchi: 1 - 20 mL/hL Vini rossi: 2 - 30 mL/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Diluire EnartisTan MEL in vino 20 parti di vino e aggiungere in modo uniforme al resto della massa da trattare. Si consiglia di effettuare prove preventive di laboratorio per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di aggiungere EnartisTan MEL nelle prime fasi dell'affinamento fino ad un massimo di 1 - 2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, è raccomandato valutare l'effetto su filtrabilità e stabilità proteica e colloidale del vino.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> 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.