








**TANNINI**

**ENARTISTAN MFT**

Tannino enologico per la microossigenazione

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Tannini condensati estratti da legno di specie esotiche, tannini ellagici di quercia, tannini condensati estratti da vinacciolo.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisTan MFT è una miscela di tannini ellagici e condensati specifica per l'applicazione nelle fasi di ossigenazione di vini rosati e rossi.</p> <p>Le componenti di EnartisTan MFT sono state scelte per la loro spiccata affinità e sinergia con l'ossigeno che permette di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ proteggere colore e sostanze aromatiche dall'ossidazione;</li> <li>▪ regolare il potenziale redox;</li> <li>▪ favorire la stabilizzazione della sostanza colorante;</li> <li>▪ esaltare l'espressione delle note di frutta;</li> <li>▪ aumentare le sensazioni di morbidezza e dolcezza gustativa.</li> </ul> <p>EnartisTan MFT, quindi è particolarmente raccomandato in microossigenazione quando gli obiettivi sono la riduzione del carattere vegetale e della percezione di amaro ed astringenza. Tuttavia, può essere utilizzato con le stesse finalità lungo tutta la fase post-fermentativa, fino ad un mese prima dell'imbottigliamento, ogni qualvolta il vino viene a contatto con l'ossigeno (travasi, filtrazioni, refrigerazione ecc.).</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Fase post-fermentativa di vini rossi e rosati fino ad un mese circa prima dell'imbottigliamento per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aumentare la stabilità del colore;</li> <li>▪ aumentare la nota fruttata;</li> <li>▪ ridurre l'astringenza e aumentare la dolcezza gustativa.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Al travaso: 5 – 10 g/hl In microossigenazione: 5 – 20 g/hl</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere EnartisTan MFT in rapporto 1:10 in acqua o vino ed aggiungere alla massa nel corso di un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi.</p> <p>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 EnartisTan MFT 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>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> 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.*