



ENARTIS TAN MICROFRUIT

TANNINO ENOLOGICO PER LA MICROSSIGENAZIONE

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini ellagici di quercia e tannini condensati estratti da vinaccioli, da legno di piante fruttifere a bacca rossa e da legno di specie esotiche

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di color marrone chiaro.

ENARTIS TAN MICROFRUIT è una miscela di tannini ellagici e condensati specifica per l'applicazione nelle fasi di ossigenazione di vini rosati e rossi.

Le componenti di **ENARTIS TAN MICROFRUIT** sono state scelte per la loro spiccata affinità e sinergia con l'ossigeno che permette di:

- stabilizzare la sostanza colorante grazie alla capacità di combinarsi con la componente antocianidinica;
- proteggere colore e sostanze aromatiche dall'ossidazione;
- esaltare l'espressione delle note di frutta fresca (ciliegia, uva, frutti di bosco ecc.);
- aumentare le sensazioni di morbidezza e dolcezza gustativa.

ENARTIS TAN MICROFRUIT 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.).

APPLICAZIONI

Fase post-fermentativa di vini rossi e rosati fino ad un mese circa prima dell'imbottigliamento per:

- aumentare la stabilità del colore;
- aumentare la nota fruttata;
- ridurre l'astringenza e aumentare la dolcezza gustativa

DOSI

Al travaso: 5 – 10 g/hl

In microossigenazione: 5 – 20 g/hl

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN MICROFRUIT** 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 di **ENARTIS TAN MICROFRUIT** e per la messa a punto del dosaggio in funzione della tipologia di vino e degli obiettivi prefissati. Si raccomanda l'aggiunta di **ENARTIS TAN MICROFRUIT** nelle prime fasi dell'affinamento fino a un massimo di 2 settimane prima dell'imbottigliamento.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

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

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009