








TANNINI

ENARTISTAN MICROFRUIT

Tannino enologico per la microossigenazione

	<p>COMPOSIZIONE Tannini condensati estratti da legno di specie esotiche, tannini ellagici di quercia, tannini condensati estratti da vinacciolo.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Microfruit 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 Microfruit sono state scelte per la loro spiccata affinità e sinergia con l'ossigeno che permette di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proteggere colore e sostanze aromatiche dall'ossidazione; ▪ regolare il potenziale redox; ▪ favorire la stabilizzazione della sostanza colorante; ▪ esaltare l'espressione delle note di frutta; ▪ aumentare le sensazioni di morbidezza e dolcezza gustativa. <p>EnartisTan 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.).</p>
	<p>APPLICAZIONI Fase post-fermentativa di vini rossi e rosati fino ad un mese circa prima dell'imbottigliamento per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aumentare la stabilità del colore; ▪ aumentare la nota fruttata; ▪ ridurre l'astringenza e aumentare la dolcezza gustativa.
	<p>DOSI Al travaso: 5 – 10 g/hl In microossigenazione: 5 – 20 g/hl</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Microfruit 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 Microfruit 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>
	<p>CONFORMITÀ 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.