



ENARTIS TAN MICROX

TANNINO ENOLOGICO PER LA MICROSSIGENAZIONE E L'AFFINAMENTO

COMPOSIZIONE

Miscela di tannino ellagico estratto da legno di quercia non tostato e tannino condensato di vinacciolo a basso peso molecolare.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di color marrone chiaro.

ENARTIS TAN MICROX è una miscela di tannini ellagici estratti da legno non tostato di quercia e tannini di vinacciolo a basso peso molecolare, molto efficaci per la stabilizzazione del colore. ENARTIS TAN MICROX è stato messo appunto appositamente per l'applicazione nelle fasi di macro- e micro-ossigenazione.

Utilizzato contemporaneamente ad un apporto controllato di ossigeno nel periodo precedente fermentazione malolattica, favorisce la formazione di pigmenti stabili antociano-tannino e antociano-tannino via ponte etanale assicurando così la formazione di colore stabile.

Usato in microossigenazione o durante l'affinamento, rinforza la struttura del vino e ne stabilizza il potenziale redox. Inoltre, riduce la percezione degli aromi vegetali e aiuta ad esaltare le note di frutta.

APPLICAZIONI

Tra fermentazione alcolica e fermentazione malolattica, al travaso e durante la macrossigenazione:

- migliora la stabilizzazione del colore
- aumenta la struttura "dolce" del vino e la propensione ad un affinamento medio-lungo

Durante l'affinamento:

- aumenta la protezione antiossidante;
- regola le reazioni di ossidoriduzione
- rinforza la struttura e il profilo tannico.

DOSI

Vino rosato: 2 – 10 g/hl

Vino rosso: 5 – 30 g/hl

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere ENARTIS TAN MICROX 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 MICROX 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 MICROX 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