




TANNINI

EnartisTan NAPA

	<p>COMPOSIZIONE Tannino di quercia americana.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan NAPA è un tannino ellagico estratto da legno di quercia americana, 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.).</p> <p>L'uso di EnartisTan NAPA come chiarificante e stabilizzante dei vini comporta altri effetti secondari ma di grande interesse tecnico quali la prevenzione e la cura di note di ridotto, apporta struttura ed equilibrio organolettico esaltando le note di legno nei vini affinati in barrique.</p> <p>EnartisTan NAPA aumenta la complessità aromatica e fornisce la percezione di dolcezza grazie alla presenza di whisky lattone, un composto aromatico legato alla percezione sensoriale della nota di cocco.</p>
	<p>APPLICAZIONI EnartisTan NAPA è impiegato per l'affinamento di vini bianchi, rosati e rossi, aiuta a raggiungere la stabilità proteica prevenendo intorbidamento in bottiglia, inoltre è particolarmente efficace nella rimozione di ferro e altri metalli coinvolti nelle reazioni di ossidazione, ciò permette di aumentare la pulizia olfattiva e migliorare la complessità organolettica.</p>
	<p>DOSI Vini bianchi: 3 - 10 g/hL Vini rossi: 5 - 15 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan NAPA in acqua o vino in rapporto 1:10 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 del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di EnartisTan NAPA 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 del vino realizzando prove preventive di laboratorio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg - 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.