



Tannini

Codice Scheda: EnartisTanNapa/it

Revisione: n°0 Gennaio 2012

Pag. 1/1

ENARTIS TAN NAPA

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia americana.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige.

ENARTIS TAN NAPA è un tannino ellagico estratto da legno tostato di quercia americana, specifico per il trattamento in affinamento di vini bianchi e rossi.

ENARTIS TAN NAPA riequilibra il potenziale ossido-riduttivo del vino aumentando la protezione antiossidante nel caso di vini tendenti all'ossidazione e prevenendo e curando il carattere di ridotto nel caso di vini tendenti alla riduzione.

Aggiunto in vini rossi affinati in barrique di terzo passaggio e oltre, reintegra il tannino ceduto dal legno e ne migliora l'azione stabilizzante sul colore.

A livello organolettico, ENARTIS TAN NAPA conferisce note di caramello, caffè, cacao e legno tostato accompagnata da spiccate sensazioni gustative di morbidezza. Non richiede tempi lunghi di contatto ma migliora rapidamente l'equilibrio gustativo e la complessità aromatica del vino.

APPLICAZIONI

Affinamento di vini bianchi e rossi: per riequilibrare il potenziale ossido-riduttivo, migliorare la qualità organolettica e, nei vini rossi, migliorare la stabilità del colore. In taluni casi aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza ed amaro.

DOSI

Vini bianchi: 3÷10 g/hl

Vini rossi: 5÷15g/hl

MODALITA D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN NAPA 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 del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di ENARTIS TAN 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.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg.

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

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

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.