



ENARTIS TAN QUERTANIL

TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA

COMPOSIZIONE

Tannino di ellagico di rovere francese.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere fine color camoscio, con leggero profumo di legno.

ENARTIS TAN QUERTANIL è un tannino ellagico estratto da doghe di rovere stagionate all'aria aperta. Il processo di stagionatura a cui è sottoposto il legno assicura la scomparsa delle sostanze fenoliche responsabili di gusti amari e sentori erbacei. Si seleziona così solo la frazione tannica più nobile del rovere da cui per estrazione in acqua si produce **ENARTIS TAN QUERTANIL**.

Utilizzato in affinamento, aumenta sensibilmente la struttura del vino e contribuisce alla sua complessità olfattiva apportando note di liquirizia, vaniglia ed anice. Inoltre, in sinergia con l'ossigeno lasciato permeare dal legno della barrique, aiuta a stabilizzare la materia colorante. Grazie a queste sue caratteristiche tecnologiche ed organolettiche, **ENARTIS TAN QUERTANIL** può essere impiegato per prolungare la vita di botti e barrique.

Infine, addizionato al vino congiuntamente ad un arieggiamento della massa, aiuta ad attenuare l'odore di ridotto causato dalla presenza di composti solforati.

APPLICAZIONI

- Apporto di struttura
- Prolungamento della vita di botti e barrique
- Prevenzione e cura degli odori di ridotto

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN QUERTANIL** in 10 parti di acqua tiepida o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Per valutare l'impatto organolettico del tannino e per metterne a punto il dosaggio si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio. Si raccomanda inoltre, di aggiungere **ENARTIS TAN QUERTANIL** all'inizio dell'affinamento, al più tardi 1 ÷ 2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte tardive, valutarne prima l'effetto su filtrabilità, torbidità e stabilità proteica mediante prove di laboratorio.

DOSI

Vini bianchi: 2 ÷ 8 g/hl

Vini rossi: 4 ÷ 15 g/hl

CONFEZIONI 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:

Regolamento (CE) N. 606/2009