



ENARTIS TAN RED FRUIT

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie fruttifere a bacca rossa.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color marrone.

ENARTIS TAN RED FRUIT è un preparato a base di tannini condensati estratti da legno di specie a bacca rossa.

Il particolare processo di estrazione e l'essiccamento a bassa temperatura adottati durante il processo produttivo di questo tannino, consentono di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come i nor-isoprenoidi (β -ionone e β -damascenone), responsabili nel vino di sentori di frutta rossa.

L'uso di ENARTIS TAN RED FRUIT, sulle uve o nel corso della fermentazione alcolica, in combinazione con ceppi di lievito a spiccata attività β -glicosidasi (Enartis Ferm Red Fruit, Enartis Ferm ES 454 e Enartis Ferm ES 488), permette la trasformazione di questi precursori in forme libere percepibili all'olfatto.

Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di ciliegia, fragola, prugna, mirtillo ecc. che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

ENARTIS TAN RED FRUIT inoltre, favorisce la stabilizzazione del colore e previene l'ossidazione degli aromi primari.

La forma in granuli ne facilita la dispersione in acqua e vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

APPLICAZIONI

- Vini rosati
- Vini rossi giovani e di medio invecchiamento

di cui si vuole potenziare la nota frutta rossa e proteggere gli aromi primari.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, ENARTIS TAN RED FRUIT deve essere aggiunto al pigiato o durante la fermentazione alcolica.

DOSI

Mosto rosato: 2-15 g/hl

Uve rosse: 5-30 g/hl

Aggiungere ENARTIS TAN RED FRUIT in due fasi: la prima al momento dell'inoculo del lievito, la seconda a 1/3 della fermentazione alcolica. In caso di uve con problemi sanitari, si consiglia di utilizzare all'inoculo un tannino ad intensa attività antiossidante come Enartis Tan Blanc o Enartis Tan Rouge e di aggiungere ENARTIS TAN RED FRUIT in un'unica soluzione ad 1/3 della fermentazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua o mosto e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

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:
Reg. (CE) N. 606/2009