



ENARTIS TAN RICH

TANNINO ENOLOGICO

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati da legno di specie esotiche, tannino di quercia e tannino di tara.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di colore bruno.

ENARTIS TAN RICH è una miscela composta da tannini condensati e tannini ellagici estratti da quercia. Utilizzato nella macerazione delle uve rosse, ENARTIS TAN RICH protegge dall'ossidazione e favorisce la stabilizzazione della sostanza colorante. Contemporaneamente partecipa positivamente alla qualità organolettica del vino arricchendone il bouquet con piacevoli note aromatiche di legno ed incrementandone la struttura. Applicato nella vinificazione in bianco, oltre a migliorarne le caratteristiche organolettiche ENARTIS TAN RICH favorisce la stabilizzazione proteica ed il naturale processo di chiarifica. Dopo la fermentazione malolattica, ENARTIS TAN RICH migliora la tonalità del colore e la fase di chiarifica ed incrementa notevolmente la stabilità generale del vino. La forma in granuli di ENARTIS TAN RICH facilita la dispersione in acqua e in vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

APPLICAZIONI

- Stabilizzazione del colore nei mosti e vini rossi
- Incremento della struttura e della complessità olfattiva nei vini bianchi e rossi

DOSI

In macerazione: 20-60 g/q

Nella fermentazione in bianco: 10 - 15 g/hL

Dopo la fermentazione malolattica: 5-20 g/hL

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN RICH in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Per l'uso in vino, 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 RICH 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.

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