



# ENARTIS TAN ROUGE

## **TANNINO ENOLOGICO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE**

### COMPOSIZIONE

Miscela di tannino condensato estratto da legno di specie esotiche, tannino di castagno e tannino di tara.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli color camoscio, con leggero odore di legno.

ENARTIS TAN ROUGE è una miscela di tannini, studiata appositamente per favorire la stabilizzazione del colore dei vini rossi. Aggiunto in macerazione infatti, protegge dall'ossidazione le molecole responsabili del colore e partecipa alla formazione di complessi tannino-antociano stabili nel tempo. ENARTIS TAN ROUGE rinforza la struttura del vino ed apporta armonia gustativa grazie alla sua scarsa astringenza. Utilizzato in combinazione con chiarificanti proteici, ENARTIS TAN ROUGE svolge una buona azione di illimpidimento senza intaccare la struttura originaria del vino.

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

- Uve colorate ma povere in tannino
- Come stabilizzante del colore nei mosti e nei vini
- Come chiarificante in combinazione con gelatina

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN ROUGE in rapporto 1:10 in acqua calda 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 ROUGE 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.

### DOSI

In macerazione 10 ÷ 20 g/hl (15 ÷ 40 g/hl su uve ammuffite).

In affinamento 5 ÷ 15 g/hl.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg.

Sacco da 15 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

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International