



ENARTIS TAN SKIN

TANNINO ENOLOGICO D'UVA

COMPOSIZIONE

Tannino condensato, ad elevato peso molecolare, estratto da bucce fresche di uva bianca.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color rosso mattone; odore intenso di uva.

ENARTIS TAN SKIN è un tannino condensato ottenuto mediante un processo specifico di estrazione in grado di conservare la forma nativa delle sostanze polifenoliche contenute nella buccia. La sua particolare struttura chimica ne suggerisce l'utilizzo nel corso della fermentazione. Il suo caratteristico grado di polimerizzazione gli conferisce la capacità di interagire con le macromolecole presenti nel vino, permettendo di:

- stabilizzare il colore attraverso la formazione di complessi stabili tra tannini e antociani
- proteggere dall'ossidazione grazie all'effetto antiossidante dei polifenoli.
- apportare equilibrio e struttura.

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

APPLICAZIONI

- In vinificazione dei vini rossi per stabilizzare il colore
- Nei vini bianchi e rossi finiti ed in affinamento per migliorare il corpo e la complessità olfattiva

DOSI

Fermentazione mosti bianchi: 5 - 20 g/hl

Fermentazione uve rosse: 5 - 30 g/100 kg

In affinamento: 3 - 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN SKIN** in acqua o vino in rapporto 1.10 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 SKIN** 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 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