








TANNINI

ENARTISTAN SKIN

Tannino di buccia d'uva

| | |
|---|---|
|  | <p>COMPOSIZIONE Tannino condensato, ad elevato peso molecolare, estratto da bucce fresche di uva bianca.</p> |
|  | <p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan 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 nei mosti per ridurre il contenuto di proteine migliorando così la stabilizzazione proteica dei vini bianchi e la stabilità del colore dei vini rossi. Nei vini bianchi favorisce la chiarifica, la stabilità proteica e, grazie alla sua capacità di chelare i metalli, aiuta a prevenire casse ferrica e rameosa. In tutti vini rafforza la protezione antiossidante, preserva la struttura e l'aroma fruttato. La forma in granuli di EnartisTan Skin facilita la dispersione in acqua e vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.</p> |
|  | <p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica e stabilizzazione proteica di mosti e vini bianchi ▪ Stabilizzazione del colore nella vinificazione di vini rossi e rosati ▪ Prevenzione di casse ferrica e rameosa nei vini bianchi ▪ Protezione antiossidante dei vini |
|  | <p>DOSI Mosti: 5 - 20 g/hL Vino: 3 - 20 g/hL</p> |
|  | <p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Skin in rapporto 1:10 in acqua, mosto o vino, sotto costante agitazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Per aggiunte in vino, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organoleptico del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di EnartisTan 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.</p> |
|  | <p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0.5 kg - 1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p> |
|  | <p>CONFORMITÀ Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> |

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.