



ENARTIS TAN SLI

TANNINO ENOLOGICO QUERCIA NON TOSTATA PER LA PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE ED IL PROLUNGAMENTO DELLA FRESCHEZZA DEL VINO (Shelf-Life Improvement)

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia (*Quercus alba*).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere fine color marrone, con un piacevole odore di legno.

La peculiarità di ENARTIS TAN SLI consiste nel processo di produzione che dal trattamento del legno fino all'essiccazione dell'estratto non prevede l'uso di alte temperature. Ciò evita ogni tipo di ossidazione a carico del tannino che, di conseguenza e a differenza dei tannini di quercia esposti ad alte temperature, non aumenterà il potenziale redox del vino ma tenderà a diminuirlo leggermente e a mantenerlo stabile nel tempo.

ENARTIS TAN SLI conserva tutte le proprietà dei tannini di quercia di chelare metalli come rame e ferro e di catturare composti solforati responsabili della nota di ridotto, ma per il suo impatto sul potenziale redox del vino, risulta più efficace nel mantenere la freschezza aromatica del vino, nel proteggerlo dall'ossidazione e nel prolungarne così la shelf-life.

L'accurata selezione del legno e 24 mesi almeno di stagionature delle doghe da cui ENARTIS TAN SLI è estratto, assicurano l'assenza di note vegetali ed amaro, morbidezza e ai minimi dosaggi consigliati, scarso impatto sulla qualità organolettica del vino. A dosaggi più alti, ENARTIS TAN SLI contribuisce alla morbidezza, all'aroma e all'armonia gustativa del vino.

APPLICAZIONI

Durante la conservazione in cantina, all'imbottigliamento e nelle operazioni di cantina che espongono il vino al rischio di ossidazione: come antiossidante e stabilizzante del potenziale redox, con l'obiettivo di preservare la freschezza aromatica e cromatica e prolungare la vita del vino.

Cura e prevenzione degli odori di ridotto causati dalla formazione di composti solforati.

DOSI

Come antiossidante: 0,5 ÷ 2 g/hl

Per migliorare le caratteristiche organolettiche:

- Vini bianchi e rosati: 0,5 ÷ 8 g/hl
- Vini rossi: 2 ÷ 15 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN SLI in rapporto 1:10 in acqua to vino, mescolando in continuazione per evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico del tannino e per la messa a punto del dosaggio. 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 0,5 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



Tannini

ENARTIS TAN SLI

Codice Scheda: EnartisTan SLI/it

Revisione: n°0 gennaio 2016

Pag. 2/2

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.