








TANNINI

ENARTISTAN SLI

Tannino di quercia per la protezione antiossidante e il prolungamento della vita del vino (Shelf Life Improvement)

	<p>COMPOSIZIONE Tannino di quercia americana (<i>Quercus alba</i>) non tostata</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI La peculiarità di EnartisTan 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. EnartisTan SLI conserva tutte le proprietà dei tannini di quercia di chelare metalli come rame e ferro, responsabili dell'inizio delle reazioni di ossidazione, e di catturare i composti solforati che causano la comparsa della nota di ridotto, ma per il suo impatto sul potenziale redox del vino, risulta più efficace nel mantenerne la freschezza aromatica, nel rallentare l'invecchiamento e nel prolungarne così la shelf life. L'accurata selezione del legno e 24 mesi almeno di stagionature delle doghe da cui EnartisTan SLI è estratto, assicurano assenza di note vegetali e gusto amaro, buona morbidezza e scarso impatto sulla qualità organolettica del vino.</p>
	<p>APPLICAZIONI Nei vini bianchi, rossi e rosati per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protezione antiossidante: durante la conservazione in cantina, all'imbottigliamento e nelle operazioni di cantina che espongono il vino al rischio di ossidazione. ▪ Prolungamento della longevità del vino: grazie all'azione antiossidante e all'effetto stabilizzante sul potenziale redox del vino, ne preserva freschezza aromatica e cromatica. ▪ Cura e prevenzione degli odori di ridotto causati dalla formazione di composti solforati.
	<p>DOSI Come antiossidante: 0,5 - 2 g/hL prima di ogni operazione che espone il vino al contatto con aria. Vini bianchi e rosati: 0,5 - 8 g/hL Vini rossi: 2 - 15 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan SLI in rapporto 1:10 in acqua o 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 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.