



ENARTIS TAN SUPEROAK

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di quercia e condensati.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige.

ENARTIS TAN SUPEROAK è una miscela di tannini di quercia e condensati messa appunto specificamente per l'impiego in fase di affinamento. Grazie ad una composizione bilanciata tra tannini di quercia e tannini condensati, ENARTIS TAN SUPEROAK risulta estremamente efficace nella stabilizzazione del colore dei vini rossi, quando utilizzato nelle prime fasi dell'affinamento o in microossigenazione. Inoltre, il profilo organolettico caratterizzato da spiccate sensazioni di volume e morbidezza e da una leggera nota olfattiva di legno tostato, rende ENARTIS TAN SUPEROAK un tannino adatto al trattamento di vini bianchi e rossi anche a pochi giorni dall'imbottigliamento.

APPLICAZIONI

Vini rossi

- *subito dopo le fermentazioni* per favorire la stabilizzazione del colore;
- *microossigenazione* per rinforzare la componente polifenolica naturale del vino;
- *durante tutto l'affinamento* per migliorare morbidezza, equilibrio gustativo, pulizia e complessità olfattiva. In taluni casi aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza ed amaro.
- *protezione antiossidante*

Vini bianchi

- *durante tutto l'affinamento* per migliorare struttura, equilibrio gustativo, pulizia e complessità olfattiva. In taluni casi aiuta ad attenuare la sensazione d'amaro;
- *protezione antiossidante.*

DOSI

Vini bianchi: 5 ÷ 10 g/hl

Vini rossi e rosati: 5 ÷ 20g/hl

MODALITA D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN SUPEROAK in 10 di acqua o vino mescolando in continuazione. 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. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di ENARTIS TAN SUPEROAK 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.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 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