








TANNINI

ENARTISTAN SUPEROAK

Tannino per l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati

	<p>COMPOSIZIONE Tannino di quercia, tannino condensato estratto da legno di specie esotiche.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Superoak è una miscela di tannini di quercia e tannini condensati messa appunto per l'impiego in fase di affinamento. EnartisTan Superoak</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ diminuisce il contenuto di rame e ferro del vino e permette così di ridurre il rischio di ossidazione e comparsa intorbidamento; ▪ favorisce il processo di chiarifica; ▪ contribuisce alla stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati; ▪ migliora la pulizia olfattiva del vino attenuando la percezione delle note erbacee e di ridotto; ▪ utilizzato nelle prime fasi dell'affinamento dei vini rossi e rosati o durante la microossigenazione favorisce la stabilizzazione del colore.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In chiarifica ▪ Per prevenire la casse ferrica e rameosa. ▪ Per migliorare la stabilità proteica dei vini bianchi e rosati. ▪ Per migliorare la stabilità del colore dei vini rossi e rosati durante la microossigenazione e nelle prime fasi di affinamento. ▪ Per aumentare la protezione antiossidante. ▪ Per migliorare la pulizia olfattiva.
	<p>DOSI Vini bianchi: 5-10 g/hL Vini rossi e rosati: 5-20g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Superoak in rapporto 1:10 in acqua o vino, 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 e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di EnartisTan 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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.