








TANNINI

ENARTISTAN TOF

	<p>COMPOSIZIONE Tannino ellagico estratto da rovere francese di medio-alta tostatura.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Il legno di rovere francese utilizzato per produrre EnartisTan TOF viene maturato dall'aperto per almeno due anni con un processo simile a quello impiegato per la produzione delle doghe di una botte. La maggior parte delle componenti che contribuiscono ai caratteri erbacei vengono perse grazie al processo di maturazione, al termine del quale il legno entra in una fase di tostatura medio-alta. La tostatura trasforma le componenti del legno in delicati aromi di caffè, caramello e tostato. La successiva estrazione ad acqua calda permette l'esaltazione di tannini più levigati a discapito di sostanze amare e astringenti. L'infuso che ne deriva viene successivamente concentrato ed essiccato con spray per mantenere le qualità aromatiche e sensoriali del tannino.</p>
	<p>APPLICAZIONI Vini bianchi e rossi affinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bilancia il potenziale redox e previene le note di riduzione ▪ Aumenta la protezione antiossidante dell'anidride solforosa ▪ Per i vini invecchiati in rovere, migliora la struttura e il potenziale di invecchiamento e aumenta le note aromatiche del rovere (caffè, caramello) <p>Vino rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Migliora la protezione e la stabilità del colore (in alcuni casi) ▪ Aiuta ad ammorbidire le sensazioni astringenti e amare ▪ Previene e corregge i difetti di riduzione
	<p>DOSAGGIO Vino bianco: 1 - 5 g/hL Vino rosso: 1 - 15 g/hL</p>
	<p>ISTRUZIONI PER L'USO Sciogliere EnartisTan TOF con un rapporto 1:10 in acqua o vino mescolando continuamente. Aggiungere al vino durante un rimontaggio con una pompa di dosaggio o un tubo Venturi. Si consiglia di eseguire prove di laboratorio per valutare l'impatto sensoriale dei tannini e determinare il dosaggio migliore. È meglio aggiungere EnartisTan TOF nelle prime fasi di invecchiamento fino alle ultime 1-2 settimane prima dell'imbottigliamento. Se aggiunto vicino all'imbottigliamento, è importante valutare l'effetto sulla filtrabilità e sulla stabilità proteica e colloidale completando prove preliminari di laboratorio.</p>
	<p>CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE 0,5 kg</p> <p>Confezione sigillata: conservare in un'area fresca, asciutta e ben ventilata. Confezione aperta: richiudere e conservare con cura come sopra indicato.</p>
	<p>CONFORMITÀ Il prodotto realizzato in materia prima è conforme alle seguenti specifiche: Codex OEnologique Internazionale</p> <p>Prodotto approvato per la vinificazione in conformità con Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche</p>

Le indicazioni qui fornite corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze; tuttavia, non sollevano l'utente dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'uso improprio del prodotto.