



Tannini

ENARTIS TAN TOTAL FRUITY

Codice scheda:
EnartisTanTotalFruity/it
Rev. n°0 Febbraio 2014
Pag. 1/1

MISCELA DI TANNINI CONDENSATI PER LA PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE E L'INCREMENTO DELL'AROMA FRUTTATO DEI VINI ROSSI

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie fruttifere a bacca rossa e da buccia d'uva bianca fresca.

CARATTERISTICHE GENERALI

ENARTIS TAN TOTAL FRUITY è ottenuto con un particolare processo di estrazione e essiccamento a bassa temperatura che impedisce l'ossidazione della componente polifenolica e delle sostanze volatili naturalmente contenute nel legno d'origine.

Per questo motivo TAN TOTAL FRUITY contiene

- tannini dotati di grande capacità antiossidante;
- terpeni, nor-isoprenoidi ed altre sostanze aromatiche conservate intatte grazie al processo di estrazione a bassa temperatura;
- polisaccaridi del legno.

Raccomandato per l'affinamento o in fase di pre-imbottigliamento, TAN TOTAL FRUITY potenzia l'aroma fruttato (amarena, ciliegia, frutta rossa ecc.) del vino come effetto dell'apporto delle sostanze aromatiche estratte congiuntamente al tannino. La componente polisaccaridica aiuta ad aumentare la sensazione di dolcezza e morbidezza mentre la componente tannica, rafforza la struttura e la protezione antiossidante.

APPLICAZIONI

Durante l'affinamento di vini rossi e rosati per:

- potenziare l'aroma di frutta rossa;
- aumentare il potenziale d'affinamento: strutturazione, maggiore protezione antiossidante, maggiore stabilità del colore;
- attenuazione della nota ossidata e di frutta surmatura.

In pre-imbottigliamento per:

- potenziare l'aroma di frutta rossa;
- ravvivare l'aroma e il gusto del vino;
- potenziare la protezione antiossidante dell'anidride solforosa.

DOSI

Affinamento: 2 - 20 g/hl

Pre-imbottigliamento: 0,5 - 5 g/hl

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere ENARTIS TAN TOTAL FRUITY in rapporto 1:10 in acqua o vino ed aggiungere alla massa nel corso di un rimontaggio, preferibilmente mediante 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 TAN TOTAL FRUITY 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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009