






TANNINI

ENARTISTAN UNICO #1

	<p>COMPOSIZIONE Tannino ellagico estratto da legno di quercia.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Unico #1 è un tannino ellagico estratto con una tecnica innovativa da legno di quercia. Questa nuova tecnica estrattiva a freddo e a bassa pressione evita l'ossidazione delle componenti volatili positive del legno che restano perciò integre nel tannino e reattive nei confronti dei composti volatili del vino.</p> <p>Può essere usato per la chiarifica, per la stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati e per ridurre il contenuto di ferro e altri metalli come il rame, responsabili della comparsa di intorbidamenti e di fenomeni d'ossidazione (imbrunimento del colore, perdita aromatica, aumento del contenuto in acetaldeide ecc.).</p> <p>L'uso di EnartisTan Unico #1 come chiarificante e stabilizzante dei vini comporta altri effetti secondari ma di grande interesse tecnico quali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prevenire e curare la comparsa di note di ridotto, ▪ rispettare la struttura e l'equilibrio organolettico, ▪ esaltare le note di legno nei vini affinati in barrique.
	<p>APPLICAZIONI Durante l'affinamento per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica dei vini bianchi e rossi ▪ Stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati ▪ Prevenzione di casse e fenomeni ossidativi legati all'azione di ferro e altri metalli ▪ Incremento della pulizia olfattiva ▪ Prolungamento della vita della barrique
	<p>DOSI Vini bianchi 1 - 10 g/hL Vini rossi 1 - 15 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Unico #1 in 5 ÷ 10 parti di acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.</p> <p>Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico di EnartisTan Unico #1 e per la messa a punto del dosaggio.</p> <p>Si raccomanda inoltre, di utilizzare EnartisTan Unico #1 nelle prime fasi dell'affinamento fino a un massimo di 1 ÷ 2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, valutare preventivamente l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e stabilità colloidale.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,25 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 a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International</p> <p>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.