








TANNINI

ENARTISTAN UNICO #2

	<p>COMPOSIZIONE Tannino condensato estratto da legno di specie frutticole a bacca rossa.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Unico #2 è un tannino condensato estratto con una tecnica innovativa da legno di specie frutticole a bacca rossa. Questa nuova tecnica estrattiva a freddo e a bassa pressione evita l'ossidazione delle componenti nobili del tannino che vengono perciò concentrate e conservate nel prodotto finale. EnartisTan Unico #2 può essere usato durante l'affinamento di ogni tipo di vino ma è soprattutto nei vini rossi e rosati che dà i migliori risultati in termine di stabilizzazione proteica, del colore, prevenzione di fenomeni d'ossidazione (imbrunimento del colore, perdita aromatica, aumento del contenuto in acetaldeide ecc.). La reattività sinergica di EnartisTan Unico #2 con le molecole odorose del vino esalta l'espressione degli aromi fruttati varietali. A livello gustativo inoltre, grazie alla tecnica estrattiva che permette di conservare intatta la componente polisaccaridica del tannino, vengono ampliate le sensazioni di morbidezza, struttura e dolcezza mentre viene attenuata la durezza.</p>
	<p>APPLICAZIONI Durante l'affinamento per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica dei vini bianchi e rossi ▪ Stabilizzazione proteica e della materia colorante ▪ Prevenzione di casse e fenomeni ossidativi ▪ Incremento della pulizia olfattiva
	<p>DOSI Vini bianchi e rosati: 1 - 5 g/hL Vini rossi: 1 - 15 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Unico #2 in 5 ÷ 10 parti 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 di EnartisTan Unico #2 e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di utilizzare EnartisTan Unico #2 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 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.