





**TANNINI**

# ENARTISTAN UNICO #3

Miscela di tannini per l'affinamento

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Miscela di tannini idrolizzabili e condensati estratti da legno di specie esotiche.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisTan Unico #3 riduce il potenziale redox e aumenta la resistenza del vino all'ossidazione, grazie anche alla capacità di chelare metalli come rame e ferro. Il suo impiego nei vini in affinamento o prossimi all'imbottigliamento ha come effetti il prolungamento della shelf life e, nei vini soggetti all'ossidazione, un miglioramento della freschezza aromatica.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Durante l'affinamento, in particolare di vini bianchi e rosati per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ potenziare la protezione antiossidante dell'anidride solforosa;</li> <li>▪ rinfrescare l'aroma del vino</li> <li>▪ ravvivare con note citrine e floreali l'aroma e il gusto del vino;</li> <li>▪ prolungare la giovinezza del vino.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 1 - 10 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere EnartisTan Unico #3 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 EnartisTan Unico #3 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><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 250 g Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra,</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International 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.*