








TANNINI

ENARTISTAN UVA

Tannino di vinacciolo

	<p>COMPOSIZIONE Tannino condensato, ad elevato peso molecolare, estratto da vinaccioli di uva bianca.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan Uva è un tannino microgranulato ottenuto per estrazione da vinaccioli di uva bianca fresca e ben matura. Nei vini rossi e rosati, aggiunto a inizio affinamento, favorisce la formazione di pigmenti condensati che assicurano una colorazione intensa e stabile nel lungo periodo. Nei vini bianchi migliora la stabilizzazione proteica e riduce l'uso della bentonite. In tutte le tipologie di vino incrementa la struttura ed esalta l'espressione delle note fruttate.</p>
	<p>APPLICAZIONI Vinificazione in rosso e rosato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favorire la stabilizzazione del colore nei mosti e nei vini al termine della fermentazione alcolica o malolattica. • Supplire alla carenza di polifenoli naturali nei vini ottenuti da uve poco mature, prodotte con alte rese per ettaro o provenienti da vigneti giovani. • Limitare l'attività della laccasi nei vini ottenuti da uve affette da Botrite. <p>Vini bianchi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare la stabilità proteica. <p>Vini bianchi, rossi e rosati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare il corpo e la complessità olfattiva. <p>In presa di spuma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facilitare la decantazione delle fecce e migliorare il corpo e la complessità olfattiva.
	<p>DOSI Vino rosso: 3 - 10 g/hL Vino bianco: 1 - 5 g/hL Presa di spuma: 1 - 3 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan Uva in rapporto 1:10 in acqua, mosto o vino, sotto costante agitazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Per aggiunte in vino, 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 Uva 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>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg - 1 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.