



# ENARTIS TAN UVA

## TANNINO ENOLOGICO D'UVA

### COMPOSIZIONE

Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color bruno rossastro; odore di uva e frutta matura.

**ENARTIS TAN UVA** è un tannino ottenuto per estrazione da vinaccioli di uva bianca fresca e ben matura. I tannini proantocianidici di cui si compone sono capaci di formare delle interazioni stabili con gli antociani (molecole responsabili del colore) proteggendoli dall'ossidazione. Pertanto, l'impiego di **ENARTIS TAN UVA**, nel corso della macerazione o nelle fasi immediatamente successive alla fermentazione alcolica, consente di preservare una maggiore frazione di sostanza colorante e soprattutto di migliorarne la stabilità nel tempo.

Nei vini bianchi con problemi di forte instabilità proteica, l'aggiunta di **ENARTIS TAN UVA** permette di eliminare parte delle proteine e di ridurre di conseguenza la dose di bentonite necessaria per la completa stabilizzazione del vino.

Inoltre, **ENARTIS TAN UVA** incrementa il corpo e la complessità aromatica del vino mettendone in evidenza la nota fruttata e, in taluni casi, ne maschera l'eventuale eccessiva astringenza evitando così un intervento correttivo di chiarifica.

### APPLICAZIONI

#### **Vini rossi**

- In macerazione e subito dopo la fermentazione malolattica, come stabilizzante del colore dei vini rossi e rosati.
- Nelle macerazioni corte, per supplire alla carenza di polifenoli naturali.
- Nelle uve che non hanno raggiunto la maturazione fenolica.
- In mosti affetti da Botryte.

#### **Vini bianchi**

- per migliorare la stabilità proteica.

#### **Vini bianchi, rossi e rosati**

- per migliorare il corpo e la complessità olfattiva.

#### **In presa di spuma**

- per facilitare la decantazione delle fecce e per migliorare il corpo e la complessità olfattiva del vino.

### DOSI

In macerazione: 10÷20 g/hl

Su vino: 3÷10 g/hl

In presa di spuma: 1÷3 g/hl

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere **ENARTIS TAN UVA** in rapporto 1:10 in 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 del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di **ENARTIS TAN 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 del vino, realizzando prove preventive di laboratorio.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

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

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009