








**TANNINI**

**ENARTISTAN UVASPEED**

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Tannino condensato estratto da bucce di uva bianca non fermentata.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisTan Uvaspeed è un tannino estratto da bucce di uva bianca non fermentata specifico per il trattamento dei vini in fase di affinamento. La rapidità con cui ne viene realizzato il processo di estrazione, evita ogni tipo di ossidazione e degradazione microbiologica e consente di ottenere un tannino perfettamente integro nella sua forma nativa. 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, svolge un'intensa attività antiossidante, preserva la struttura, esalta la morbidezza gustativa e l'espressione delle note fruttate.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Vinificazione in rosso e rosato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire la stabilizzazione del colore nei mosti e nei vini al termine della fermentazione alcolica o malolattica.</li> <li>• Supplire alla carenza di polifenoli naturali nei vini ottenuti da uve poco mature, prodotte con alte rese per ettaro o provenienti da vigneti giovani.</li> <li>• Limitare l'attività della laccasi nei vini ottenuti da uve affette da Botrite.</li> </ul> <p>Vini bianchi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare la stabilità proteica.</li> </ul> <p>Vini bianchi, rossi e rosati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare il corpo, la morbidezza e l'espressione fruttata varietale. In taluni casi aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza ed amaro.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Vini bianchi e rosati: 3 - 15 g/hL Vini rossi: 5 - 20 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere EnartisTan Uvaspeed in rapporto 1:10 in acqua o in vino, mescolando in continuazione. 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 Uvaspeed 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.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 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><b>CONFORMITÀ</b> 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.