



ENARTIS TAN UVASPEED

COMPOSIZIONE

Tannino condensato estratto da bucce di uva bianca non fermentata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige.

ENARTIS TAN 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. UVASPEED risulta così capace di conferire rapidamente al vino un'intesa nota fruttata unitamente ad elevata struttura e morbidezza. Data la sua scarsa reattività con la componente proteica, ENARTIS TAN UVASPEED può essere impiegato anche nelle fasi immediatamente precedenti l'imbottigliamento.

APPLICAZIONI

Vini bianchi e rossi

- *durante tutto l'affinamento* per conferire struttura e morbidezza e per accentuare la nota fruttata. In taluni casi aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza ed amaro.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 3 ÷ 15 g/hl

Vini rossi: 5 ÷ 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN UVASPEED in 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 del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di ENARTIS TAN 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.

CONFEZIONE 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