








TANNINI

ENARTISTAN V

Tannino di vinacciolo

	<p>COMPOSIZIONE Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisTan V è un tannino ottenuto per estrazione con acqua ricco in proantocianidine a basso peso molecolare, consigliato nella vinificazione in rosso e rosato per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ favorire la formazione di complessi colorati antociani-tannini stabili nel tempo; ▪ favorire l'eliminazione delle proteine dell'uva e migliorare la stabilità proteica dei vini bianchi e rosati; ▪ limitare l'azione degli enzimi ossidasici (tirosinasi e laccasi) e l'ossidazione chimica del vino; ▪ esaltare le note fruttate.
	<p>APPLICAZIONI Vinificazione in rosso e rosato</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei mosti per favorire la chiarifica, la stabilizzazione proteica, la protezione antiossidante e la stabilizzazione della sostanza colorante. ▪ In termovinificazione o nel caso di macerazioni brevi per bilanciare il contenuto polifenolico del mosto. ▪ Mosti ottenuti da uve che non raggiungono un'adeguata maturità fenolica.
	<p>DOSI 10 - 30 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisTan V in rapporto 1:10 in acqua o vino, mescolando in continuazione. Aggiungere alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg</p> <p>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.