



Tannini

Codice Scheda: EnartisTanXC/it

Revisione: n°0 Giugno 2012

Pag. 1/1

ENARTIS TAN XC

TANNINO ENOLOGICO PER LA STABILIZZAZIONE PER COPIGMENTAZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Tannini condensati a basso peso molecolare estratti da legno di specie esotiche, tannino di quercia non tostata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli color camoscio, con leggero odore di legno.

ENARTIS TAN XC è una miscela di tannini studiata per aumentare la stabilità del colore in vini rossi giovani e rosati. Aggiunto durante tutto il periodo di macerazione infatti, TAN XC favorisce la formazione di copigmenti tra la sua frazione monocatechinica estratta all'alcol e la frazione antocianica del mosto. I complessi colorati così formati risultano più stabili all'ossidazione, più solubili nel mosto/vino e disponibili per reazioni di condensazione con i tannini dell'uva.

I tannini di quercia inoltre, oltre a promuovere la formazione di complessi antociano/tannino via ponte acetaldeide, rafforzano la struttura dolce del futuro vino.

La forma in granuli ne facilita la dispersione in acqua e vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

APPLICAZIONI

Da usare in tutte le fasi di macerazione/fermentazione delle uve rosse allo scopo di favorire la stabilizzazione per copigmentazione degli antociani.

Indicato nella produzione di vini rossi giovani e di medio affinamento e nella vinificazione dei vini rosati.

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Si consiglia di frazionare in due parti l'aggiunta di ENARTIS TAN XC: la prima frazione si aggiunge al riempimento del fermentino, la seconda il giorno successivo. L'utilizzo di congiunto ENARTIS PRO Arom all'inoculo permette di migliorare ulteriormente la protezione antiossidante di aromi e colore, di avere una buona azione sinergica di stabilizzazione degli antociani per copigmentazione e di avere una maggiore freschezza più duratura.

DOSI

8-40 g/q nella vinificazione in rosso. Dose media: 20 g/q.

2-15 g/hl nella vinificazione in rosato.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere ENARTIS TAN XC in rapporto 1:10 in acqua o mosto ed aggiungere alla massa nel corso di un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi.

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) 606/2009