



# ENARTIS TAN AROM

## TANINO ENOLÓGICO PARA VINHOS BRANCOS E ROSADOS

### COMPOSIÇÃO

Tanino gálico e digálico, paredes celulares de levedura ricas em péptidos com efeito antioxidante.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos acastanhados, com ligeiro odor típico de levedura.

**ENARTIS TAN AROM** é uma mistura de duas famílias de compostos antioxidantes: taninos hidrolisáveis e paredes celulares de leveduras ricas em péptidos antioxidantes.

A sua aplicação na fase pré-fermentativa da vinificação de brancos e rosados aumenta a proteção do caráter varietal e dos aromas secundários.

A libertação de aminoácidos e péptidos representa uma fonte de precursores aromáticos que algumas leveduras podem utilizar para produzir aromas tropicais e de especiarias.

Os taninos gálico e digálico removem as proteínas instáveis e reduzem as doses de bentonite nas colagens.

A aplicação de **ENARTIS TAN AROM** origina vinhos com aromas estáveis, intensos e frescos.

### APLICAÇÕES

- Proteção antioxidante e estabilização da cor e dos aromas de vinhos brancos e rosados
- Potenciação dos aromas tropicais e de especiarias
- Remoção de proteínas instáveis durante a clarificação do mosto

### DOSES

2 - 20 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver uma parte de **ENARTIS TAN AROM** em 10 partes de água ou mosto, agitando continuamente. Adicionar lentamente a solução resultante ao mosto, com agitação - se possível, com o auxílio de um tubo de Venturi ou uma bomba doseadora.

É aconselhável fracionar a dose: 5 - 10 g/hL, após a prensagem para proteção antioxidante e remoção de proteínas durante a decantação e 5 - 10 g/hL na inoculação da levedura para estimular a produção de tióis.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009.