



# ENARTIS TAN BLANC

## TANINO ENOLÓGICO PARA VINHOS BRANCOS

### COMPOSIÇÃO

Tanino gálico

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos amarelados, com ligeiro aroma floral.

**ENARTIS TAN BLANC** é um tanino gálico hidrolisável. **ENARTIS TAN BLANC** protege os compostos aromáticos do vinho da oxidação, previne o aparecimento de aromas de redução, bem como a formação do 3-metilbut2-eno1-tiol, composto responsável pelo defeito conhecido como "gosto de luz".

Pela sua cor clara, **ENARTIS TAN BLANC** está especialmente indicado para vinhos brancos, podendo ser usado ao longo de todo o processo de vinificação, desde a pré-fermentação, passando pela maturação, por reforçar a ação bacteriostática e antioxidante do anidrido sulfuroso. Em adição, pode também ser usado na prevenção da casse cúprica e férrica, ao desempenhar uma ação sequestrante dos metais.

Devido à sua baixa reação com as proteínas do vinho, **ENARTIS TAN BLANC** também pode ser adicionado imediatamente antes do engarrafamento.

A forma granular de **ENARTIS TAN BLANC** permite a sua rápida dissolução em água ou vinho, e reduzir a formação de poeiras que podem ser irritantes aos utilizadores.

### APLICAÇÕES

- Proteção antioxidante e bacteriostático
- Prevenção do "gosto de luz"
- Prevenção e tratamento do carácter reductor

### DOSES

Em vinificação: 3 – 10 g/hL

Em vinho: 4 – 8 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN BLANC** em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar a solução resultante ao vinho, durante a remontagem, e se possível, com o auxílio de um tubo de Venturi ou uma bomba doseadora.

Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório para avaliar a contribuição sensorial do tanino e estabelecer as doses ótimas para cada tratamento.

É igualmente recomendado a adição de **ENARTIS TAN BLANC** durante as etapas iniciais da maturação do vinho, até 1-2 semanas, no máximo, antes do engarrafamento. No caso de a adição ser feita perto do engarrafamento, recomendamos a avaliação do seu efeito na filtrabilidade do vinho, bem como na estabilidade proteica e coloidal.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 12,5 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