



ENARTIS TAN CLAR

TANINO ENOLÓGICO

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspetto: grânulos de cor ocre claro, com ligeiro aroma a madeira.

ENARTIS TAN CLAR é um tanino hidrolisável da classe dos taninos elágicos. As suas propriedades químicas favorecem a ação natural dos taninos endógenos, reforçando o corpo do vinho e facilitando os processos de afinamento e equilíbrio organolético. Contribui para a fixação e estabilização das moléculas da cor na vinificação de tintos, além de reforçar a ação bacteriostática e antioxidante do anidrido sulfuroso. É usado correntemente para a clarificação de vinhos brancos e tintos, sobretudo quando combinado com gelatina pouco hidrolisada (PULVICLAR S).

No afinamento do vinho, a adição do **ENARTIS TAN CLAR** em combinação com um arejamento ajuda a atenuar aromas de reduzido, causados pela presença de compostos de enxofre da família dos tióis.

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

APLICAÇÕES

- Como clarificante combinado com gelatina
- Como estabilizante da cor em mostos e vinhos
- Durante a maturação do vinho, para eliminar o caráter reductor

DOSES

Clarificação de mostos: 3 – 6 g/hL

Em vinho branco: 4 – 8 g/hL

Em vinho tinto: 5 – 10 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN CLAR** 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 CLAR** 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.

Quando usado como agente de colagem, adicionar **ENARTIS TAN CLAR** antes da gelatina (de algumas horas a 1 ou 2 dias antes), gaseificando moderadamente a massa a tratar.

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