



ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE

TANINO ENOLÓGICO EXTRAÍDO DE CARVALHO TOSTADO

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico extraído de carvalho Francês tostado.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó fino, amorfo, de cor camurça escura, com um ligeiro aroma a baunilha.

ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE é uma mistura de taninos elágicos extraídos da mesma madeira que é usada para fazer barricas, isto é, aduelas de carvalho secas naturalmente durante muito tempo, posteriormente tostadas.

ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE pode ser usado para prolongar a vida das barricas, já que a libertação de taninos diminui gradualmente, caindo para 50% ao fim de dois anos e para 70% ao fim de três.

Além disso, o **ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE** é mais eficaz que o SO₂ no sequestro de radicais livres do oxigénio molecular e na sua ação antioxidante. Esta sua característica também protege o SO₂ da oxidação, permitindo manter os níveis de SO₂ livre elevados.

ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE realça as notas refinadas de baunilha e de especiarias no vinho, e produz uma estrutura tânica suave e agradavelmente equilibrada. É um tanino indicado para vinhos estagiados em madeira.

APLICAÇÕES

- Proteção antioxidante e sequestro de radicais livres
- Realce das notas de baunilha e madeira
- Aperfeiçoar da estrutura e o equilíbrio do vinho
- Prolongar a vida das barricas de madeira

DOSES

3 - 10 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE** 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 COEUR DE CHÊNE** 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

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