






TANINOS

ENARTISTAN CŒUR DE CHÊNE

Tanino de madeira de carvalho francês.

	<p>COMPOSIÇÃO Tanino elágico extraído de carvalho francês tostado.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: pó fino, amorfo, de cor camurça escura, com um ligeiro aroma a madeira. EnartisTan Cœur 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. Pode ser usado na clarificação, na estabilização proteica de vinhos brancos e rosados, assim como para reduzir o teor em ferro e cobre, responsáveis pela turvação e outros fenómenos oxidativos (<i>browning</i>, perda de aromas, aumento do teor de acetaldeído, etc.). A utilização de EnartisTan Cœur de Chêne como clarificante e estabilizante, aporta aos vinhos outros efeitos secundários de grande interesse técnico, dos quais se destacam:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ a prevenção e tratamento das notas de redução; ▪ o respeito pela estrutura e pelo equilíbrio organolético; ▪ o reforço de notas de madeira em vinhos estagiados em barricas. <p>EnartisTan Cœur de Chêne é mais eficaz que o SO₂ no sequestro de radicais livres do oxigénio molecular e na sua ação antioxidante. Esta sua característica protege o SO₂ da oxidação, permitindo manter os níveis de SO₂ livre elevados.</p>
	<p>APLICAÇÕES Durante o estágio e afinamento de vinhos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificar vinhos brancos e rosados; ▪ Estabilizar as proteínas dos vinhos brancos e rosados; ▪ Prevenção de casses e fenómenos oxidativos com origem no ferro e outros catiões metálicos; ▪ Aumento da limpeza aromática; ▪ Prolongar a vida das barricas de madeira; ▪ Prevenir e tratar aromas reduzidos
	<p>DOSES 3 – 10 g/hL.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver o EnartisTan Cœur de Chêne na proporção de 1:10 em 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 EnartisTan Cœur 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.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.



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.



LEGISLAÇÃO

Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com:
Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) 2019/934

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.