



ENARTIS TAN COLOR

FORMULAÇÃO DE TANINOS E PAREDES DE LEVEDURA PARA A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE E ESTABILIZAÇÃO DA MATÉRIA CORANTE

COMPOSIÇÃO

Produto complexo à base de taninos condensados de uva de baixo peso molecular, tanino gálico, tanino elágico e paredes de levedura ricas em aminoácidos de elevado poder antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor bege com ligeiro odor a levedura.

ENARTIS TAN COLOR foi concebido para aumentar a proteção antioxidante do mosto e favorecer o natural processo de estabilização da matéria corante.

Adicionado no esmagamento, atua em sinergia com o anidrido sulfuroso protegendo as antocianinas e os compostos aromáticos da oxidação. Graças ao seu elevado poder antioxidante, **ENARTIS TAN COLOR** permite reduzir a dose de anidrido sulfuroso.

Consequentemente, os taninos de grainha de baixo peso molecular presentes na formulação reagem por condensação com a fração antociânica, dando origem a complexos corantes quimicamente estáveis, solúveis e de tonalidade intensa e jovem.

APLICAÇÕES

Produção de vinho tinto e rosado onde se pretenda uma intensa proteção antioxidante da cor e dos aromas e também a formação (por condensação) de complexos corantes muito estáveis:

- Vinhos tintos estruturados com intenso aroma de fruta e cor estável
- Vinhos tintos jovens vinificados com macerações curtas
- Vinhos rosados aromáticos e com boa estrutura
- Vinhos tintos destinados a estágio de afinamento

OTIMIZAÇÃO DA QUALIDADE

É aconselhável fracionar em duas partes a adição de **ENARTIS TAN COLOR**: a primeira no enchimento da cuba para melhorar a proteção antioxidante do anidrido sulfuroso; a segunda no início da fermentação alcoólica para favorecer a condensação da fração antociânica e a formação de cor intensa e estável.

Este tanino é particularmente eficaz na produção de vinhos tintos muito frutados, mesmo quando têm origem em uvas com baixo grau de maturação.

DOSES

5 - 20 g/100 Kg

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN COLOR** à razão de 1:10 em água ou mosto e adicionar às massas durante uma remontagem, preferencialmente com recurso a um tubo de Venturi.

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