



ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE

TANINO DE MADEIRA DE CARVALHO FRANCÊS (LIMOUSIN)

COMPOSIÇÃO

Tanino de madeira de carvalho francês com tosta média-forte.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor castanha com odor característico de madeira tostada.

ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE é um tanino obtido a partir de madeira de carvalho francês da região francesa de *Limousin*, longamente maturado ao ar livre e posteriormente tostado. A tosta média-forte permite aumentar a quantidade de polissacáridos e de aldeídos cíclicos extraídos da madeira.

Trata-se de um tanino de sabor doce, suave e muito equilibrado, que confere ao vinho as características gustativas próprias do estágio do vinho em barricas de carvalho.

O original processo de extração com álcool assegura um aroma muito intenso e característico de notas de chocolate amargo, especiarias (baunilha, noz moscada, canela, pimenta branca) e café.

Por estas características, **ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE** é recomendado para a integração da componente tânica e aromática da barrica no vinho, aumento de corpo, doçura e estrutura. Previne o aparecimento de aromas de redução.

APLICAÇÕES

Durante o estágio de afinamento ou em pré-engarrafamento para:

- Aumentar a intensidade e a complexidade aromática do vinho;
- Prolongar a vida útil das barricas (terceira ou mais utilizações);
- Rejuvenescer vinhos submetidos a longos estágios de afinamento.

DOSES

Vinhos brancos: 0,5 – 5 g/hL

Vinhos tintos: 0,5 – 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE** 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 DARK CHOCOLATE** 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: 0,250 Kg - 0,500 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