



TANINOS

ENARTISTAN ELEGANCE

Tanino condensado para uso enológico



COMPOSIÇÃO

Tanino condensado extraído da madeira de espécies exóticas, tanino de película de uva e tanino gálico.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor vermelho-claro, semelhante à cor de do couro, com odor a camomila e uva.

EnartisTan Elegance é uma mistura de taninos condensados, produzida a partir de taninos de película de uva branca madura e não fermentada.



Aplicado durante a fermentação ou preparação do mosto branco e rosado:

- Melhora a estabilidade proteica;
- Aumenta a proteção antioxidante do mosto e do futuro vinho;
- Preserva a tonalidade mais fresca e jovem;
- Confere frescura e realça os aromas frutados;
- Melhora a estrutura do vinho sem aumentar a adstringência.

Utilizado durante o afinamento ou estágio de vinhos brancos, tintos e rosados:

- Melhora a limpidez e a estabilidade proteica;
- Protege os aromas e a matéria corante da oxidação e exalta o caráter frutado;
- Preserva a estrutura e o equilíbrio sensorial sem aportar adstringência ou secura.



APLICAÇÕES

- Mostos brancos e rosados;
- Estágio de afinamento de vinhos brancos, tintos e rosados.



DOSES

Mostos brancos e rosados em fermentação: 10-15~g/hL. Vinho: 3-10~g/hL.



Dissolver o EnartisTan Elegance em água, mosto ou vinho, na proporção de 1:10, agitando continuamente. Adicionar a solução ao volume a total, durante a remontagem, se possível com o recurso a um tubo Venturi ou bomba doseadora.



Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório para avaliar o contributo sensorial do tanino e estabelecer as doses ótimas para cada tratamento.

É igualmente recomendado a adição de EnartisTan Elegance durante as etapas iniciais da maturação do vinho, até 1-2 semanas, no máximo, antes do engarrafamento. No caso de a adição ser feita em préengarrafamento, recomenda-se a avaliação do seu efeito na filtrabilidade do vinho, bem como na estabilidade proteica e coloidal.

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: 0,500 Kg - 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 e subsequentes alterações.

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.