



ENARTIS TAN ELEGANCE

TANINO CONDENSADO PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado produzido a partir de taninos extraídos das películas de uvas brancas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de tamanho médio, de cor vermelha claro, que lembra a cor do couro. Delicado odor a camomila e uva.

ENARTIS TAN ELEGANCE é uma mistura de taninos condensados, produzida a partir de taninos de película de uva branca selecionada, nobre e bem madura.

ENARTIS TAN ELEGANCE possui excelentes propriedades antioxidantes e antirradicais.

Quando usando durante a fase de fermentação ou preparação do mosto branco:

- Aumenta a proteção antioxidante do mosto e do vinho
- Melhora a sua tonalidade do vinho
- Confere notas de frescura e realça os aromas frutados
- Melhora a estrutura do vinho sem adição de adstringência

Quando usado durante o estágio de vinhos brancos, tintos e rosados:

- Refresca os aromas do vinho e aumenta o carácter da fruta
- Melhora a estrutura e o equilíbrio sem causar adstringência ou secura

APLICAÇÕES

- Durante a fermentação ou preparação do mosto branco, aumenta a proteção antioxidante, frescura e longevidade do vinho
- Durante o estágio de vinhos brancos, tintos e rosados, aumenta a proteção antioxidante, frescura aromática, estrutura e equilíbrio

DOSES

Em fermentação: 10 – 15 g/hL

Em vinho: 3 – 10 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN ELEGANCE** em 10 partes de água morna 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 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 perto do engarrafamento, recomendamos a avaliação do seu efeito na filtrabilidade do vinho, bem como na estabilidade proteica e coloidal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 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.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009