



ENARTIS TAN ÉLEVAGE

TANINO ENOLÓGICO DE CARVALHO

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de carvalho.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó fino, amorfo, de cor camurça escura, com um ligeiro aroma a madeira.

ENARTIS TAN ÉLEVAGE é um tanino elágico extraído de aduelas de carvalho maturadas ao ar. É usado tanto na vinificação como no afinamento do vinho, contribuindo para a estrutura, complexidade aromáticas e harmonia gustativa dos vinhos brancos e tintos. Pode complexar os mercaptanos e destruir outros compostos responsáveis por produzirem maus odores de redução. Adicionar **ENARTIS TAN ÉLEVAGE** no final da fermentação maloláctica permite proteger melhor da oxidação as moléculas responsáveis pela cor.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos

- No mosto e vinho como estabilizante da cor

Vinhos brancos

- Como complexante de compostos sulfurados em caso de permanência prolongada sobre borras

Vinhos tintos e brancos

- Para aumentar a estrutura
- Para evitar a formação de aromas de redução

DOSES

Vinhos brancos: 2 – 8 g/hL

Vinhos tintos: 4 – 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN ÉLEVAGE** em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar lentamente a solução resultante ao vinho, com agitação – 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.

Apesar de ser recomendado a adição de **ENARTIS TAN ÉLEVAGE** durante as etapas iniciais da maturação do vinho, o produto pode ser adicionado 1-2 semanas 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