



# ENARTIS TAN EXTRA

## **TANINO ENOLÓGICO DE CARVALHO**

### COMPOSIÇÃO

Tanino extraído de carvalho Francês medianamente tostado.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó beje

**ENARTIS TAN EXTRA** é um tanino puro de carvalho específico para o tratamento de vinhos brancos e tintos na fase de maturação. Caracteriza-se pelas intensas notas aromáticas de baunilha, caramelo, cacau, e madeira tostada, acompanhada por uma evidente sensação gustativa de suavidade e sucrosidade.

**ENARTIS TAN EXTRA** não requer tempos longos de contacto, e melhora rapidamente o equilíbrio gustativo e a complexidade aromática do vinho.

### APLICAÇÕES

Vinhos brancos e tintos, durante toda a fase de maturação:

- Confere suavidade, complexidade e persistência aromática
- Em alguns casos, ajuda a atenuar as sensações de adstringência e de amargo

### DOSES

Vinhos brancos: 2 – 8 g/hL

Vinhos tintos: 4 – 10 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN EXTRA** 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 EXTRA** 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: 0,250 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