



ENARTIS TAN FERMCOLOR

TANINO ENOLÓGICO PARA A FERMENTAÇÃO DE VINHOS TINTOS DESTINADOS A ESTÁGIO DE AFINAMENTO

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos condensados extraídos da madeira de espécies exóticas e taninos hidrolisáveis de castanheiro e de tara.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor castanho claro, com ligeiro odor a madeira.

ENARTIS TAN FERMCOLOR é uma mistura de taninos concebida para melhorar a predisposição dos vinhos tintos para o estágio/envelhecimento em madeira.

Quando aplicado na maceração, aumenta a estrutura do vinho graças ao aumento de taninos doces, protege da oxidação as moléculas responsáveis pela cor e participa na formação dos complexos tanino-antocianas estáveis no tempo.

O vinho tratado com **ENARTIS TAN FERMCOLOR** apresenta-se aromaticamente mais complexo e intenso, em boca mais estruturado mas ao mesmo tempo suave e evidencia uma agradável doçura final.

Pelas suas características, **ENARTIS TAN FERMCOLOR** é também recomendado na proteção antioxidante das uvas destinadas à produção de vinhos tintos e rosados de estrutura suave.

A forma granular permite a sua rápida dissolução em água ou vinho, e reduzir a formação de poeiras que podem ser irritantes aos utilizadores.

APLICAÇÕES

- Incremento do potencial de envelhecimento de vinhos tintos.
- Proteção antioxidante dos vinhos.

DOSES

Em maceração: 20 - 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ENARTIS TAN FERMCOLOR** em água ou mosto na razão de 1:10 e adicionar ao volume total a tratar durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo de Venturi.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 10 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

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International