



ENARTIS TAN FINESSE

Taninos Condensados extraídos de madeira de espécies exóticas

ELEGÂNCIA AROMÁTICA E REDUÇÃO DO CARÁTER VEGETAL

Caraterísticas Gerais

Quando adicionado ao vinho base ou durante a segunda fermentação, **TAN FINESSE** ajuda a atenuar notas vegetais que possam aparecer em vinhos elaborados a partir de uvas pouco maduras ou provenientes de prensagens excessivas.

TAN FINESSE não aumenta a adstringência, e respeita as caraterísticas de frescura e leveza procuradas num vinho espumante, nomeadamente se produzido segundo o método *Charmat*. **TAN FINESSE** melhora a qualidade aromática, contribuindo com subtis notas florais, as quais se integram perfeitamente com os aromas de base do vinho, sem os mascarar.

Quando utilizado durante a segunda fermentação, **TAN FINESSE** facilita a sedimentação das leveduras no final da fermentação e melhora a estabilidade proteica dos vinhos brancos e rosados.

Aplicações

- Usado em segunda fermentação, melhora a limpidez e a elegância aromática, reduz eventuais notas herbáceas.

Doses

3 - 10 g/hL

Instruções de Utilização

Antes da segunda fermentação, dissolver **TAN FINESSE** em 10 vezes o seu peso em vinho ou água e adicionar vinho base antes da inoculação das leveduras.

Embalagem

0,250 Kg - 1 Kg

Armazenamento

Embalagem fechada: manter em local seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e armazenar como indicado anteriormente.

Produto para uso enológico, de acordo com:
Regulamento (CE) N. 606/2009

Produto fabricado com matérias primas em conformidade com as seguintes especificações:
Codex Enológico Internacional

