



## ENARTIS TAN FRAGRANCE

*Taninos Condensados extraídos de madeira de árvores de fruto*

Código da Ficha: TanFragrance/pt

Revisão: nº0 fevereiro 2013

Pag. 1/1

## AUMENTA OS AROMAS FRUTADOS E A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE

### Caraterísticas Gerais

**TAN FRAGRANCE** é uma mistura de taninos condensados extraídos a partir da madeira de árvores de fruto, desenvolvido pelas suas propriedades antioxidantes e por aumentar as sensações aromáticas de fruta em vinhos espumantes.

Durante o processo de extração dos vários componentes de **TAN FRAGRANCE**, reações oxidativas são limitadas por forma a extrair integralmente os taninos nas suas formas nativas, as quais permitem exibir fortes propriedades antioxidantes e dotar os vinhos de compostos secundários (polissacáridos, norisoprenóides, terpenos etc.), que contribuem para a qualidade sensorial do vinho.

Os taninos condensados que constituem o **TAN FRAGRANCE** são igualmente eficientes na estabilização da cor de vinhos tintos e rosados.

### Aplicações

Aumentar o aroma frutado e melhora a proteção antioxidante de vinhos sujeitos à segunda fermentação.

### Doses

Vinho tinto e rosado: 1 - 8 g/hL

Vinho branco: 1 - 3 g/hL

### Instruções de Utilização

Antes da segunda fermentação, dissolver **TAN FRAGRANCE** em 10 vezes o seu peso em vinho ou água e adicionar ao 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

Codex Œnologique International

Produto fabricado com matérias primas em conformidade com as seguintes especificações:

Codex Enológico Internacional

