



## Taninos

# ENARTIS TAN FRESH FRUIT

### **MISTURA DE TANINOS CONDENSADOS PARA INCREMENTO DE AROMAS FRUTADOS E PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE DE VINHOS BRANCOS E ROSADOS**

#### COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos condensados extraídos de madeira de limoeiro e de película de uva branca não fermentada.

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor castanha clara.

**ENARTIS TAN FRESH FRUIT** é produzido a partir de um inovador processo de extração e secagem a baixa temperatura que impede a oxidação da componente polifenólica e das substâncias voláteis naturalmente constituintes da madeira original.

Por este motivo, **ENARTIS TAN FRESH FRUIT**, contém:

- Taninos dotados de grande capacidade antioxidante;
- Terpenos, norisoprenóides e outros compostos aromáticos perfeitamente conservados graças ao processo de extração a baixa temperatura;
- Polissacáridos da madeira.

Recomendado sobretudo para vinhos brancos e rosados, aplicado no afinamento ou em pré-engarrafamento, **ENARTIS TAN FRESH FRUIT**, refresca o aroma do vinho, reduz as notas oxidadas e de fruta sobremadura, reduz sensações de adstringência, aumenta a doçura, a redondez e contribui para a proteção antioxidante.

#### APLICAÇÕES

Durante o afinamento até ao pré-engarrafamento de vinhos brancos e rosados para:

- Refrescar o aroma e gosto do vinho com notas citrinas e florais;
- Atenuar as notas de fruta sobremadura que podem conduzir a sensações de exagerada evolução e/ou oxidação;
- Reduzir a incidência organolética do SO<sub>2</sub>, simultaneamente com a intensificação da sua ação antimicrobiana e antioxidante;
- Prolongar a frescura aromática do vinho.

#### DOSES

Vinhos brancos e rosados: 0,5 – 10 g/hL

#### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN FRESH FRUIT** em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar a solução resultante ao vinho, durante a remontagem, e 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.

É igualmente recomendado a adição de **ENARTIS TAN FRESH FRUIT** durante as etapas iniciais da maturação do vinho, até 1-2 semanas, no máximo, 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

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.