






TANINOS

ENARTISTAN FRESH FRUIT

Mistura de taninos condensados para o afinamento de vinhos.

	<p>COMPOSIÇÃO Mistura de taninos condensados extraídos de madeira de espécies exóticas e de película de uva branca não fermentada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: grânulos de cor castanha clara.</p> <p>EnartisTan Fresh Fruit é obtido 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. É reativo com as proteínas do vinho e apresenta uma forte capacidade antioxidante.</p> <p>Recomendado sobretudo para vinhos brancos e rosados, refresca o aroma do vinho, reduz as notas oxidadas e de fruta sobremadura, reduz sensações de adstringência, aumenta a doçura, a suavidade e protege contra a oxidação.</p>
	<p>APLICAÇÕES Durante o afinamento, particularmente de vinhos brancos e rosados, para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenciar a proteção antioxidante do anidrido sulfuroso; ▪ Atenuar os aromas de fruta sobremadura que conduzem à evolução/ oxidação; ▪ Refrescar o aroma e gosto do vinho com notas citrinas e florais; ▪ Prolongar a frescura aromática do vinho.
	<p>DOSES 0,5 – 10 g/hL.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver EnartisTan Fresh Fruit em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar a solução resultante ao vinho, durante a remontagem ou com recurso a um tubo Venturi, ou uma bomba doseadora.</p> <p>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 EnartisTan 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, é importante a avaliação do seu efeito na filtrabilidade do vinho, bem como na estabilidade proteica e coloidal.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 0,250 Kg – 1 Kg</p> <p>Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International</p> <p><u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</p>

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.