



ENARTIS TAN FRUITAN

TANINO CONDENSADO PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos extraídos de grainhas de uvas brancas, taninos condensados extraídos de espécies de madeira exótica, taninos de castanheiro.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor bege, com delicado aroma a uva.

ENARTIS TAN FRUITAN é uma mistura de taninos condensados, entre os quais taninos de grainhas de uva branca fresca e bem madura. Os taninos proantocianidínicos que o compõem estabelecem interações estáveis com as antocianinas (moléculas responsáveis pela cor dos vinhos tintos), fixando-se a eles e protegendo-os das oxidações. A utilização de **ENARTIS TAN FRUITAN** durante a maceração ou nas fases imediatamente a seguir à fermentação alcoólica, permite obter uma melhor tonalidade da cor e melhorar a sua estabilidade ao longo do tempo.

ENARTIS TAN FRUITAN potencia o corpo e as notas frutadas e frescas do vinho, aumentando igualmente as suas notas aromáticas. **ENARTIS TAN FRUITAN** consegue ainda disfarçar a excessiva adstringência, evitando, assim, intervenções posteriores de clarificação.

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

APLICAÇÕES

Vinhos tintos e rosados

- Durante a fermentação e imediatamente após a fermentação maloláctica
 - como estabilizante da cor dos vinhos tintos e rosados
- Durante a maturação do vinho
 - para melhorar a estrutura e a complexidade aromática
 - para refrescar aromas e inalterar as notas frutadas
 - para disfarçar o carácter vegetal

Vinhos espumante

- Para facilitar a decantação das borras e para melhorar a estrutura e a complexidade aromática do vinho

DOSES

Durante a fermentação: 10 – 20g/hL

Em vinho: 3 – 10 g/hL

Vinhos espumantes, durante a segunda fermentação: 1 – 3 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN FRUITAN** em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar lentamente a solução resultante ao vinho, com agitação – 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.

Apesar de ser recomendado a adição de **ENARTIS TAN FRUITAN** durante as etapas iniciais da maturação do vinho, o produto pode ser adicionado 1-2 semanas 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: 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.