



ENARTIS TAN MAX NATURE

TANINO ENOLÓGICO PARA A LIMPEZA OLFATIVA DO VINHO

COMPOSIÇÃO

Mistura de tanino de madeira de carvalho e taninos condensados extraídos de espécies de madeira exóticas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó castanho claro com ligeiro aroma a camomila.

ENARTIS TAN MAX NATURE é uma mistura de taninos condensados e elágicos formulada para aumentar a limpeza olfativa e a complexidade de vinhos. Em particular, atenua as sensações herbáceas, redutoras, e até os aromas acéticos (acidez volátil).

ENARTIS TAN MAX NATURE contribuiu de forma positiva para o aumento do volume em boca e estrutura do vinho, sem aumentar a adstringência.

APLICAÇÕES

Vinhos brancos e tintos

- Aumento da limpeza olfativa e aromática
- Aumento das notas frutadas e florais
- Contribuição para o volume em boca e estrutura do vinho

DOSES

Vinhos brancos: 3 – 5 g/hL

Vinhos tintos: 10 – 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN MAX NATURE** 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 MAX NATURE** 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: 1 Kg – 10 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