



# ENARTIS TAN MICROFRUIT

## TANINO ENOLÓGICO PARA A MICRO-OXIGENAÇÃO

### COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos de madeira de carvalho elágicos e taninos condensados extraídos de grainhas de uva, da madeira de plantas de frutos vermelhos e da madeira de espécies exóticas.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó castanho claro.

**ENARTIS TAN MICROFRUIT** é uma mistura de taninos de madeira de carvalho elágicos e taninos condensados específica para a aplicação na fase de oxigenação de vinhos tintos e rosados.

Os componentes do **ENARTIS TAN MICROFRUIT** foram escolhidos pela sua elevada afinidade e sinergia com o oxigénio, permitindo:

- Estabilizar a matéria corante dada a capacidade de se combinar com a componente antocianidínica
- Proteger a cor e as substâncias aromáticas da oxidação
- Enaltecer a expressão de notas de fruta fresca (cereja, frutos do bosque, etc.)
- Aumentar as sensações de maciez e suavidade gustativas

**ENARTIS TAN MICROFRUIT** é especialmente recomendado em micro-oxigenação quando se pretende reduzir os caracteres vegetais, bem como a presença de amargor e a adstringência. No entanto, pode ser utilizado com a mesma finalidade em toda a fase pós-fermentativa, até um mês antes do engarrafamento, cada vez que o vinho seja submetido à ação do oxigénio (trasfegas, filtração, refrigeração, etc.).

### APLICAÇÕES

**Fase pós-fermentativa de vinhos tintos e rosados, até um mês antes do engarrafamento, para:**

- Aumentar a estabilidade da matéria corante
- Aumentar as notas frutadas
- Reduzir a adstringência e aumentar a suavidade dos vinhos

### DOSES

Em trasfega: 5 – 10 g/hL

Em micro-oxigenação: 5 – 20 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN MICROFRUIT** 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.

Aconselha-se a aplicação de **ENARTIS TAN MICROFRUIT** desde a fase inicial da maturação até 1 mês antes do engarrafamento.

### 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.