



ENARTIS TAN MICROX

TANINO ENOLÓGICO PARA APLICAÇÃO DURANTE A MICRO-OXIGENAÇÃO E ESTÁGIO DE AFINAMENTO

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos condensados de baixo peso molecular extraídos de grainha de uva e taninos elágicos extraídos de madeira de carvalho sem tosta.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor castanho claro.

ENARTIS TAN MICROX é uma mistura de taninos elágicos extraídos de madeira de carvalho sem tosta e taninos de grainha de uva de baixo peso molecular muito eficaz na estabilização da matéria corante.

ENARTIS TAN MICROX foi especialmente concebido para ser usado durante a macro e a micro-oxigenação.

Quando usado em conjunto com a adição controlada de oxigénio entre o fim da fermentação alcoólica e o início da fermentação maloláctica, **ENARTIS TAN MICROX** ajuda na formação de compostos corantes estáveis por condensação direta de antocianas e taninos via pontes de acetaldeídos.

Quando usado durante a micro-oxigenação ou o período de estágio de afinamento, realça a estrutura do vinho e estabiliza o potencial de oxidação-redução. Em adição, reduz as notas herbáceas e reforça os aromas frutados.

APLICAÇÕES

Entre a fermentação alcoólica e a maloláctica, e durante a macro-oxigenação:

- Aumento da estabilização da cor
- Aumento da estrutura suave e da aptidão do vinho ao meio para longo envelhecimento

Durante o estágio de afinamento:

- Melhoria da proteção antioxidante
- Ajuste do potencial de oxidação-redução
- Reforço da estrutura do vinho e perfil tânico

DOSES

Vinhos rosados: 2 – 10 g/hL

Vinhos tintos: 5 – 30 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN MICROX** 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 MICROX** desde a fase inicial da maturação até 2 semanas antes do engarrafamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 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.