



ENARTIS TAN NAPA

TANINO ENOLÓGICO DE CARVALHO

COMPOSIÇÃO

Tanino extraído da madeira de carvalho americano.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó bege.

ENARTIS TAN NAPA é um tanino extraído da madeira de carvalho americano, específico para o afinamento de vinhos brancos e tintos.

ENARTIS TAN NAPA reequilibra o potencial redox dos vinhos, aumentando a proteção antioxidante no caso de vinhos com tendência a oxidarem. Em adição, previne e trata o caráter reduzido, no caso de vinhos com tendência a redução.

Adicionado aos vinhos tintos estagiados em barricas de três ou mais utilizações, reintegra o tanino libertado da madeira e melhora a ação estabilizante da matéria corante.

Do ponto de vista organolético, **ENARTIS TAN NAPA** confere notas de caramelo, café, cacau e madeira tostada, acompanhadas de notáveis sensações gustativas de suavidade. Não requer um longo tempo de contato, melhorando rapidamente o equilíbrio gustativo e a complexidade aromática do vinho.

APLICAÇÕES

Afinamento de vinhos brancos e tintos: para reequilibrar o potencial redox, melhorar a qualidade organolética e, nos vinhos tintos, melhorar a estabilidade da matéria corante. Em alguns casos, ajuda a atenuar as sensações de adstringência e de amargor.

DOSES

Vinhos brancos: 3 – 10 g/hL

Vinhos tintos: 5 – 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN NAPA** em 10 partes de água quente 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 NAPA** 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

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