



ENARTIS TAN RED FRUIT

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos condensados extraídos de frutos vermelhos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos acastanhados.

ENARTIS TAN RED FRUIT é uma mistura de taninos condensados, muito dos quais extraídos de frutos vermelhos. Os taninos proantocianidínicos que o compõem estão ligados a alguns precursores aromáticos, tais como norisoprenóides (β -ionina e β -damascenona), que, no vinho, são responsáveis pelas notas de frutos silvestres e frutos vermelhos. Durante a fermentação alcoólica, estes precursores podem ser libertados por estirpes de leveduras com atividade β -glicosidase intensa (**Enartis Ferm Red Fruit, ES 488 e ES 454**). Por consequência desta libertação, o vinho é enriquecido com aromas de cereja, morango, ameixa, mirtilo, framboesa, etc., que integram aromas varietais e os produzidos durante a fermentação.

Adicionalmente, os taninos condensados do **ENARTIS TAN RED FRUIT** ajudam na estabilização da cor do vinho e a sua eficácia antioxidante ajuda a prevenir a oxidação de aromas primários.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos e rosados

- Para aumentar o aroma de frutos vermelhos e proteger os aromas primários em vinhos tintos e rosados jovens e de médio envelhecimento

De modo a libertar os precursores aromáticos contidos no **ENARTIS TAN RED FRUIT**, o produto deve ser adicionado ao mosto ou durante a fermentação alcoólica.

DOSES

Uvas tintas: 10 – 30 g/100 Kg de uvas

Mosto rosado: 2 – 15 g/hL

ENARTIS TAN RED FRUIT deve ser adicionado ao mosto em duas etapas: a primeira, após a inoculação da levedura; a segunda, a 1/3 da fermentação alcoólica. Em caso de uvas com podridão, é preferível usar um tanino antioxidante forte, como **Enartis Tan Blanc** ou **Enartis Tan Rouge** aquando a inoculação da levedura e o **ENARTIS TAN RED FRUIT** em solução a 1/3 da fermentação alcoólica.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ENARTIS TAN RED FRUIT** em água ou mosto na razão de 1:10 e adicionar ao volume total a tratar durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo de Venturi.

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