



ENARTIS TAN ROUGE

TANINO ENOLÓGICO PARA ESTABILIZAÇÃO DA COR

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos condensados extraídos de espécies de madeira exóticas, taninos de castanheiro e de tara.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor camurça, com ligeiro odor a madeira.

ENARTIS TAN ROUGE é uma mistura de taninos, muito eficaz na estabilização da cor dos vinhos tintos. Adicionado durante a maceração, **ENARTIS TAN ROUGE** protege da oxidação as moléculas responsáveis pela cor e participa na formação dos complexos tanino-antocianas estáveis no tempo. **ENARTIS TAN ROUGE** aumenta a estrutura do vinho sem aumentar a adstringência. Quando combinado com clarificantes proteicos, facilita a clarificação sem afetar a estrutura.

A forma granular de **ENARTIS TAN ROUGE** permite a sua rápida dissolução em água ou vinho, e reduzir a formação de poeiras que podem ser irritantes aos utilizadores.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos

- Uvas com cor, mas pobres em taninos
- Como estabilizante da cor em mostos e vinhos
- Como clarificante combinado com gelatina

DOSES

Durante a maceração: 10 – 20 g/100 Kg de uvas (15 – 40 g/100 Kg, no caso de uvas com podridão)

Durante a maturação do vinho: 5 – 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN ROUGE** 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 ROUGE** 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.

Quando usado como agente de colagem, adicionar **ENARTIS TAN ROUGE** antes da gelatina (de algumas horas a 1 ou 2 dias antes), gaseificando moderadamente a massa a tratar.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 15 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