



ENARTIS TAN SKIN

TANINO ENOLÓGICO DE UVA

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado de elevado peso molecular, obtido da película de uva branca fresca.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor vermelho tijolo com cheiro intenso a uva.

ENARTIS TAN SKIN é um tanino condensado extraído de uvas selecionadas por um processo específico que preserve a estrutura original do tanino presente na película. Devido ao seu elevado grau de polimerização, este produto pode ser utilizado durante a fermentação alcoólica. Esta característica confere-lhe a capacidade de interagir com as macromoléculas presentes no vinho, permitindo estabilizar a cor através da formação de compostos estáveis entre taninos e antocianinas. Em adição, protege da oxidação, graças à ação antioxidante dos polifenóis, e confere equilíbrio e estrutura.

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

APLICAÇÕES

Vinhos tintos

- Durante a fermentação
 - Para a estabilização da cor

Vinhos brancos e tintos

- Prontos para o engarrafamento ou durante a maturação
 - Para melhorar o corpo e a complexidade olfativa

DOSES

Durante a fermentação do mosto de branco: 5 – 20 g/hL

Durante a fermentação das uvas tintas: 5 – 30 g/ 100 Kg de uva

Em vinho: 3 – 20 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN SKIN** 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 SKIN** 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