



ENARTIS TAN SLI

TANINO DE CARVALHO NÃO TOSTADO PARA A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE E PROLONGAMENTO DA LONGEVIDADE DOS VINHOS (*Shelf-Life Improvement*)

COMPOSIÇÃO

Tanino de carvalho americano (*Quercus alba*)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó fino, de cor castanha, com um ligeiro aroma a madeira.

Uma particularidade do **ENARTIS TAN SLI (*Shelf-Life Improvement*)** resulta do seu processo de produção em que, desde a sua extração da madeira até à secagem, não se aplicam temperaturas elevadas. Desta forma, evita-se a oxidação dos taninos e conseqüente perda de "carga", por contraste com os que se obtêm com recurso a elevadas temperaturas, o potencial redox do vinho não aumenta mas sim diminui ligeiramente, mantendo-o estável do tempo.

ENARTIS TAN SLI (*Shelf-Life Improvement*) apresenta todas as propriedades quelantes de metais como o cobre (Cu) e o ferro (Fe), assim como capacidade de capturar os compostos sulfurados que são responsáveis pelo aparecimento de odores de redução.

O seu impacto no potencial redox do vinho faz com que este tanino seja mais eficaz na manutenção da frescura aromática, na proteção contra oxidações e no prolongamento da estabilidade e integridade no tempo.

A criteriosa seleção da proveniência da madeira e o tempo mínimo de secagem de 24 meses das aduelas de onde se extrai o **ENARTIS TAN SLI**, asseguram a ausência de notas vegetais e de amargor. Confere suavidade, sem descaracterizar o perfil organolético, se aplicado em doses mais baixas. Utilizado em doses superiores, contribui para a suavidade, intensidade aromática e harmonia gustativa do vinho.

APLICAÇÕES

Desde o armazenamento, no engarrafamento e nas operações da adega em que o vinho seja exposto a riscos de oxidação. Estabilizador do potencial redox.

Aplicação preventiva

Ao longo do estágio de afinamento, de vinhos tintos, evita a perda de "fruta" mesmo no caso de barricas de várias utilizações.

Nos vinhos brancos e tintos jovens, aplicado às trasfegas, previne oxidações. Em pré-engarrafamento, estabiliza o potencial redox, preserva a frescura aromática e corante e garante um prolongamento da longevidade do vinho (efeito SLI).

Aplicação curativa

Tratamento de odores de redução causados pela formação de compostos sulfurados. Eliminação de aromas oxidados.

DOSES

Como antioxidante: 0,5 – 2 g/hL

Para melhorar as características organoléticas (única aplicação ou por várias aplicações durante trasfegas):

- Vinhos brancos e rosados: 0,5 – 8 g/hL
- Vinhos tintos: 2 – 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN SLI** em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente para evitar a formação de grumos. Adicionar a solução ao vinho em remontagem com o auxílio de um tubo 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. 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.

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.



Taninos

Código da Ficha: EnartisTanSLI/pt

Revisão nº 0, janeiro 2016

Pag. 2/2

ENARTIS TAN SLI

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 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

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.