



# ENARTIS TAN SUPEROAK

## COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos de carvalho e taninos condensados.

## CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó beje.

**ENARTIS TAN SUPEROAK** é uma mistura de taninos de carvalho e taninos condensados, especificamente formulada para ser usada na fase de afinamento do vinho. Graças a uma composição equilibrada entre os taninos de carvalho e os taninos condensados, o **ENARTIS TAN SUPEROAK** é extremamente eficaz na estabilização da cor dos vinhos tintos, quando utilizado nas primeiras fases do afinamento ou em micro-oxigenação. Por outro lado, o perfil organolético caracterizado por uma evidente sensação de volume e suavidade e de ligeiras notas olfativas de madeira tostada, faz do **ENARTIS TAN SUPEROAK** um tanino adaptado ao tratamento de vinhos brancos e tintos mesmo a poucos dias do engarrafamento.

## APLICAÇÕES

### **Vinhos tintos**

- Imediatamente após a fermentação para promover a estabilização da cor
- Em micro-oxigenação para reforçar a componente polifenólica natural do vinho
- Durante o afinamento, para melhorar a suavidade, equilíbrio gustativo, limpeza e complexidade olfativa. Em alguns casos, ajuda a atenuar as sensações de adstringência e de amargo
- Proteção antioxidante

### **Vinhos brancos**

- Durante todo o afinamento para melhorar a estrutura, equilíbrio gustativo, limpeza e complexidade olfativa. Em alguns casos, ajuda a atenuar a sensação de amargo
- Proteção antioxidante

## DOSES

Vinhos brancos: 5 – 10 g/hL

Vinhos tintos: 5 – 20 g/hL

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN SUPEROAK** 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 SUPEROAK** 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