



## Taninos

# ENARTIS TAN TOTAL FRUITY

### **MISTURA DE TANINOS CONDENSADOS PARA A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE E INCREMENTO DE AROMAS FRUTADOS DOS VINHOS TINTOS**

#### COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos condensados extraídos de madeira de árvores de frutos vermelhos e de películas de uva branca não fermentada.

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor castanha clara.

**ENARTIS TAN TOTAL FRUITY** é produzido a partir de um inovador processo de extração e purificação a baixa temperatura que impede a oxidação da componente polifenólica e das substâncias voláteis que têm origem nas espécies de que são extraídas.

Assim, **ENARTIS TAN TOTAL FRUITY**, contém:

- Taninos dotados de grande capacidade antioxidante;
- Terpenos, norisoprenóides e outros compostos aromáticos perfeitamente conservados graças ao processo de extração a baixa temperatura;
- Polissacáridos da madeira.

Recomendado sobretudo para vinhos tintos e rosados, aplicado durante o estágio de afinamento ou em pré-engarrafamento, **ENARTIS TAN TOTAL FRUITY** refresca o aroma do vinho (cereja preta, amora, morango,...). A fração polissacarídica aumenta as sensações de doçura e suavidade, ao mesmo tempo que os taninos contribuem para uma estrutura elegante e proteção antioxidante.

#### APLICAÇÕES

Durante o afinamento até ao pré-engarrafamento de vinhos tintos e rosados, para:

- Aumentar os aromas de fruta vermelha;
- Atenuar as notas de fruta sobremadura que possam conduzir a sensações de exagerada evolução ou oxidação;
- Aumentar a proteção antioxidante e a estabilidade corante;
- Aumentar o potencial de envelhecimento/estágio dos vinhos.

#### DOSES

Em afinamento: 2 – 20 g/hL

Em pré-engarrafamento: 0,5 - 5 g/hL

#### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN TOTAL FRUITY** em 10 partes de água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar a solução resultante ao vinho, durante uma remontagem e, se possível, com o auxílio de um tubo Venturi.

Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório para avaliar a contribuição sensorial do tanino e estabelecer as doses adequadas para cada tratamento.

É igualmente recomendado a adição de **ENARTIS TAN TOTAL FRUITY** 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: 0,250 Kg – 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

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.