



ENARTIS TAN UVA

TANINO ENOLÓGICO DE UVA

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado extraído de grinha de uvas brancas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor vermelho-acastanhado, com aroma a uva e fruta madura.

ENARTIS TAN UVA é um tanino proantocianídico extraído de grainhas de uvas brancas bem maduras. Os taninos proantocianídicos formam interações estáveis com as antocianinas, as moléculas responsáveis pela cor dos vinhos tintos. A adição de **ENARTIS TAN UVA** ao mosto ou vinho imediatamente após a fermentação alcoólica permite preservar uma fração importante da matéria corante mas, sobretudo, melhorar a estabilidade no tempo. O produto é especialmente recomendado para ser aplicado em uvas pouco maduras que ainda não atingiram a plena maturidade polifenólica, ou em uvas infetadas com Botrytis.

Nos vinhos brancos, **ENARTIS TAN UVA** remove as proteínas indesejáveis, e reduz a quantidade de bentonite necessária para alcançar a estabilidade proteica. Para além disso, a adição de **ENARTIS TAN UVA** aumenta a estrutura, volume em boca e a complexidade dos vinhos brancos, tintos ou rosados, evidenciando as notas frutadas. Por fim, possui ainda a capacidade de disfarçar a ligeira adstringência de alguns vinhos tintos, evitando ou reduzindo a utilização de agentes de colagem.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos

- Durante a fermentação alcoólica, ou imediatamente após a fermentação maloláctica
 - Para a estabilização da cor
- Especialmente útil durante o curto processo de maceração, quando são extraídos poucos polifenóis
- Em uvas que ainda não atingiram a plena maturidade fenólica
- Em mostos obtidos de uvas infetadas com Botrytis
- Durante a segunda fermentação
 - Para ajudar na clarificação, e melhorar a estrutura e complexidade aromática

Vinhos brancos

- Para remover as proteínas indesejáveis

Vinhos brancos, tintos e rosados

- Para aumentar o corpo e a complexidade aromática

DOSES

Na fermentação de uvas tintas: 10 – 20 g/100 Kg de uva

Em vinho: 3 – 10 g/hL

Durante a segunda fermentação: 1 – 3 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN UVA** 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 UVA** 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.



Taninos

Código da Ficha: EnartisTanUva/pt

Revisão nº 0, julho 2012

Pag. 2/2

ENARTIS TAN UVA

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

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.