



# ENARTIS TAN UVASPEED

## COMPOSIÇÃO

Tanino condensado extraído da película de uva branca não fermentada.

## CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó beje

**ENARTIS TAN UVASPEED** é um tanino extraído da película de uva branca não fermentada específico para o tratamento dos vinhos em fase de afinamento. A rapidez com que é realizado o processo de extração, evita todos os tipos de degradação e oxidação microbiológica e permite obter um tanino perfeitamente íntegro na sua forma nativa. **ENARTIS TAN UVASPEED** é, assim, capaz de conferir rapidamente ao vinho uma intensa nota frutada, bem como elevada estrutura e suavidade. Dada a sua reduzida reatividade com a componente proteica, **ENARTIS TAN UVASPEED** pode ser usado imediatamente antes do engarrafamento.

## APLICAÇÕES

### ***Vinhos brancos e tintos***

- Durante o afinamento para conferir estrutura e suavidade e para acentuar as notas frutadas. Em alguns casos ajuda a atenuar as sensações de adstringência e amargo.

## DOSES

Vinhos brancos e rosados: 3 – 15 g/hL

Vinhos tintos: 5 – 20 g/hL

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ENARTIS TAN UVASPEED** 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 UVASPEED** 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