



ENARTIS TAN V

TANINO ENOLÓGICO DE GRAINHA DE UVA

COMPOSIÇÃO

Tanino condensado extraído de grainhas de uvas brancas não fermentadas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

ENARTIS TAN V (Vinificação) é um tanino proantocianídico muito puro que possui uma significativa reatividade para a estabilização da matéria corante em vinhos tintos, durante a fermentação.

ENARTIS TAN V é um tanino proveniente de grainhas de uvas brancas frescas, sem recurso a nenhum solvente orgânico (p.e. álcool), tornando-o num tanino muito reativo para a condensação da cor, incrementando igualmente alguma estrutura aos vinhos.

ENARTIS TAN V contém uma elevada concentração de taninos proantocianídicos monocatequínicos de baixo peso molecular, que reagem rapidamente condensando as antocianas. Com este processo, garante-se uma estabilização da matéria corante que se mantém no tempo.

Estabilidade da matéria corante na fermentação alcoólica

A reação de condensação da cor com os taninos tem o seu pico no início da maceração, quando há menor inibição pela presença do álcool e do SO₂ nestas ligações entre antocianas – taninos.

A maior inibição à reação estável entre taninos e antocianas ocorre após a sulfitação, normalmente logo a seguir à fermentação malolática. Tal facto justifica que o **ENARTIS TAN V** esteja recomendado para ser aplicado logo desde o início da maceração até ao final da fermentação alcoólica, sempre que o objetivo seja estabilizar a matéria corante.

APLICAÇÕES

Vinho tinto

- Aplicar ao longo das fases de maceração/fermentação, para estabilizar a cor
- Em macerações curtas e termovinificação, para incremento do teor em polifenóis naturais e estabilizar a cor
- Em uvas que não tenham atingido a maturação fenólica

DOSES

Maceração de uvas tintas: 10 – 30 g/100 Kg

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ENARTIS TAN V** em água ou mosto na razão de 1:10 e adicionar ao volume total a tratar durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo de Venturi.

Recomenda-se a aplicação do **ENARTIS TAN V** durante as primeiras fases de maceração, em uma ou várias aplicações.

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