Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

TANINOS

EnartisTan VNL

Tanino enológico de madeira de carvalho

COMPOSIÇÃO
Tanino elágico extraído de carvalho francês com tosta média.

CARACTERÍSTICAS GERAIS
A madeira de carvalho francês utilizada na produção deste tanino é maturada ao ar (*seasoning*) durante pelo menos 24 meses, num processo semelhante ao utilizado na preparação de aduelas para barricas.
A maioria dos compostos que contribuem para as notas herbáceas reduz-se significativamente ao longo deste processo, no fim do qual a madeira é submetida a média tosta. Geram-se por essa via compostos da madeira com delicadas notas aromáticas de baunilha, leite-creme e coco.
A subsequente extração com água quente permite a valorização de taninos mais suaves em detrimento de compostos secos e adstringentes.
A infusão resultante é posteriormente concentrada e purificada por pulverização para manter as qualidades aromáticas e sensoriais do tanino.

APLICAÇÕES
Vinhos brancos e rosados:
- Equilibra o potencial redox e previne as notas de redução;
- Aumenta a proteção antioxidante do dióxido de enxofre;
- Para vinhos estagiados em carvalho, melhora a estrutura e o potencial de envelhecimento e aumenta as notas aromáticas do carvalho (baunilha, leite creme e coco).

Vinho tinto:
- Melhora a proteção e a estabilidade da matéria corante;
- Ajuda a suavizar as sensações adstringentes e o amargor;
- Previne e corrige notas de redução.

DOSES
Vinhos brancos e rosados: 1 - 5 g/hL
Vinhos tintos: 1 - 15 g/hL

MODO DE UTILIZAÇÃO
Dissolver EnartisTan VNL numa proporção de 1:10 em água ou vinho, agitando continuamente. Adicionar ao vinho durante uma remontagem com uma bomba doseadora ou um tubo Venturi.
A realização de ensaios prévios laboratoriais permitem determinar a melhor dosagem.
Recomenda-se a adição de EnartisTan TOF nas primeiras fases do estágio até às últimas 1-2 semanas antes do engarrafamento. Se for adicionado próximo do engarrafamento, é importante avaliar o efeito sobre a filtrabilidade e estabilidade proteica e coloidal, efetuando testes laboratoriais preliminares.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO
0,5 kg

Embalagem fechada: conservar em local fresco, seco e ventilado.
Embalagem aberta: Fechar cuidadosamente e conservar conforme acima indicado.

LEGISLAÇÃO
Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com:
Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) 2019/934, e subsequentes alterações

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.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. nº 0 032025