



# ENARTIS TAN UVASPEED

## COMPOSICIÓN

Tanino de hollejos de uva.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige.

UVASPEED es un tanino extraído de hollejos de uva blanca no fermentada, específico para el tratamiento de los vinos en fase de crianza. El rápido proceso de extracción, evita cualquier tipo de oxidación y degradación microbiológica y permite obtener un tanino perfectamente íntegro en su forma nativa. Dada su escasa reactividad con los componentes proteicos, UVASPEED puede ser empleado también en las fases inmediatamente anteriores al embotellado.

UVASPEED aporta rápidamente al vino una intensa nota frutal junto a una elevada estructura, cuerpo, sedosidad y suavidad.

## APLICACIONES

### **Vinos blancos y tintos**

- *durante toda la crianza* para aportar estructura, suavidad, dulzor y para acentuar la nota frutal. En algunos casos ayuda a atenuar las sensaciones de astringencia y amargor.

## DOSIS

Crianza vinos blancos: 1 ÷ 10 g/hl

Crianza vinos tintos: 2 ÷ 20g/hl

## MODO DE EMPLEO

Disolver UVASPEED en 10 ÷ 20 partes de agua o vino mezclando continuamente. Adicionar a la masa durante un remontado a través de una bomba dosificadora o un tubo de Venturi. Se recomienda efectuar pruebas preventivas de laboratorio para evaluar el impacto organoléptico del tanino y para la puesta a punto de la dosis. Se recomienda además, efectuar la adición de UVASPEED en las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1 ÷ 2 semanas antes del embotellado. En el caso de adiciones cerca del embotellado, se aconseja evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y la estabilidad proteica y coloidal del vino, realizando pruebas preventivas de laboratorio.

## ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg.

Material del envase: polietileno para uso alimentario.

Envase cerrado: consérvese en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

## DURACIÓN DEL PRODUCTO

Para garantizar el perfecto funcionamiento del producto, se recomienda utilizarlo antes de un periodo de 3 años a partir de la fecha de producción. Naturalmente la integridad del producto está garantizada sólo cuando es conservado como indicado en esta ficha técnica.

Producto para el uso enológico, según lo previsto en: Reg. (CE) N. 606/2009