



ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE

TANINO ENOLÓGICO DE ROBLE.

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de roble.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo marrón oscuro.

ENARTIS TAN COEUR DE CHÊNE (CdC) es un tanino de roble madurado y tostado, específico para el tratamiento durante la crianza y el embotellado de vinos tintos. La alta cesión de taninos, y su complejidad aromática, le hace la herramienta enológica ideal para reforzar el aporte tánico de los envases de roble de más de dos años.

ENARTIS TAN CdC desempeña una acción secuestrante de los radicales libres procedentes del oxígeno molecular, superior al SO₂; dicha capacidad antioxidante desempeña una acción de protección para el propio SO₂.

Aporta notas a vainilla, tostados y especiados al vino. Produce una estructura tánica suave y bien equilibrada.

APLICACIONES

- Amplificar las notas de vainilla y madera.
- Refuerzo tánico en la crianza de los vinos.
- Prolongar la vida útil de los envases de roble.
- Actividad antirradicálica.

DOSIS

Todos los vinos: 3÷15g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver **ENARTIS TAN CdC** en 10 partes de agua o vino mezclando continuamente. Añadir al vino durante un remontado con una bomba dosificadora o un sistema Venturi.

Se aconseja efectuar test previos en el laboratorio para evaluar el impacto organoléptico del tanino y ajustar así la dosis. Se recomienda asimismo efectuar la adición de **ENARTIS TAN CdC** durante la primeras fases de la crianza hasta un máximo de 1 a 2 semanas antes del embotellado. En el caso de aplicaciones próximas al embotellado, es aconsejable evaluar el efecto sobre la filtrabilidad y estabilidad proteica y coloidal del vino realizando pruebas preias en el laboratorio.

CONFECCIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Bolsa de 1 kg.

Confección cerrada: conservar el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

Confección abierta: ciérrese con cuidado y conservese como arriba indicado.

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reg. (CE) N. 606/2009