



ENARTIS TAN ÉLEVAGE

TANINO ENOLÓGICO DE ROBLE

COMPOSICIÓN

Tanino de roble.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo fino color gamuza, con aroma de madera.

TAN ÉLEVAGE es un elagitanino extraído de duelas de roble tostadas ligeramente. Al utilizarse tanto en vinificación como en afinamiento contribuye al cuerpo, al aroma y a la armonía gustativa de los vinos blancos y tintos. Puede complejar y destruir los aromas sulfurados y los mercaptanos, que producen el mal olor de reducción.

Al añadir TAN ÉLEVAGE al final de la fermentación maloláctica protegemos a las moléculas responsables del color y de la oxidación.

Aplicado durante la crianza estructura e intensifica los aromas del roble ligeramente tostado (vainilla y roble fresco), realza la fruta, cuerpo, dulzor y estructura.

APLICACIONES

- Como estabilizante del color en mostos y vinos
- Aportación de cuerpo y estructura durante la crianza.
- Minimización de la producción y curativo de los aromas sulfurados desagradables en vinos tintos, blancos y espumosos.

DOSIS

Vinos blancos: 2 ÷ 8 g/hL

Vinos tintos: 4 ÷ 20 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disuélvase TAN ÉLEVAGE en una proporción de 1:10 en agua o vino, mezclando constantemente. Añádase a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi.

Se recomienda efectuar pruebas previas de laboratorio, añadiendo TAN ÉLEVAGE a diferentes concentraciones en las botellas y catándolas sistemáticamente en períodos sucesivos para evaluar, en el mejor de los modos, tanto las características tecnológicas como de evolución, así como las dosis ideales del producto, según la tipología del vino y los objetivos marcados.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Caja de 1 kg (envase combinado de 2 sacos de 500 g).

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

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

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009