



ENARTIS TAN XC

TANINO ENOLÓGICO PARA LA ESTABILIZACIÓN DEL COLOR POR COPIGMENTACIÓN DE LOS ANTOCIANOS

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados de bajo peso molecular extraídos de madera de especies exóticas y taninos elágicos extraídos del roble sin tueste.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gránulos de color gamuza, con ligero olor a madera.

Enartis Tan XC concentra la acción sinérgica de dos taninos con altísima reactividad.

Taninos extraídos al alcohol y seleccionados por su bajo peso molecular, monocatequínicos y altísima reactividad en el mosto frente a la interacción con los antocianos y los dulces taninos de roble que promueven oxidorreductivamente esta actividad de reacción copigmentativa.

Potencia las reacciones de copigmentación y condensación desde el inicio de la fermentación alcohólica.

Promueve la interacción de cargas de los antocianos con los taninos reactivos de **Enartis Tan XC** previniendo su oxidación, degradación y/o precipitación. Forma coloides estables y solubles en el medio. Posteriormente **Enartis Tan XC** induce las reacciones de condensación con los taninos de la uva.

Actúa en contra de la pérdida de la materia colorante al inicio de la fermentación y estabiliza el color vivo en el tiempo

La forma en gránulos facilita su dispersión en agua y vino y previene la formación de polvos molestos para el operador de bodega.

APLICACIONES

- Puede ser aplicado en todos los vinos donde queramos estabilizar el color por copigmentación durante la fermentación.
- Recomendado en la vinificación de vinos tintos jóvenes, de media crianza y vinos rosados.
- Vinos tintos de uvas no maduras perfectamente.
- Termovinificaciones.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

ENARTIS TAN XC está aconsejado aplicarlo en dos aplicaciones. La primera de ellas es en la fase de premaceración al primer día de encubado. La segunda al día siguiente.

Si nuestro objetivo es el conservar vivos los aromas y el color vivo durante más tiempo podemos aplicar ENARTIS PRO AROM al inicio de la fermentación alcohólica.

MODO DE EMPLEO

Disolver ENARTIS TAN XC en agua o en mosto en una proporción de 1:10 y añadir al mosto durante un remontado, preferentemente mediante el sistema Venturi.

DOSIS

En la vinificación en tinto: 8 - 40 g/100 kg. Dosis media: 20 g/100 kg.

En la vinificación en rosado: 2 - 15 g/100 kg

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg

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

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

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

Reg. (CE) 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.