



ENARTIS TAN ROUGE

PROTECCION Y ESTABILIZACION DEL COLOR EN LA FERMENTACION

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos condensados extraídos de especies exóticas, taninos hidrolizables de castaño y tara.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

ENARTIS TAN ROUGE es una mezcla de taninos muy activa en la protección y la estabilización del color de los vinos tintos y rosados. Aplicado al inicio de la maceración y durante la fermentación alcohólica aumenta la protección del color al evitar la oxidación de los antocianos y participa en la formación de complejos tanino-antociano estables en el tiempo.

ENARTIS TAN ROUGE refuerza la estructura de los vinos sin aportar astringencia. Además favorece la precipitación de las proteínas naturales de la uva y ayuda la acción de los clarificantes proteicos evitando, a la vez, despojar demasiado el vino.

Granulación: Facilita su dispersión en agua y vino y previene la formación de polvos molestos para el operador de bodega.

APLICACIONES

- Uvas con color pero pobres en taninos. Desequilibrio antociano/tanino.
- Protección de los antocianos en las primeras fases de la maceración de los vinos tintos y en el desfangado de los vinos rosados.
- Premaceraciones en frío en el depósito. Tratamiento antes del intercambiador de hollejos.
- Estabilizante de color en mostos y vinos.
- Estructurante en los vinos carentes de cuerpo.
- Uvas afectadas por enfermedades (botrytis, oidio,...).
- Eliminación de las proteínas inestables en los rosados.

DOSIS

En maceración de uvas tintas: 10 ÷ 20 g/hL

En mostos rosados: 2 ÷ 10 g/hL

Uvas dañadas o atacadas por *Botrytis* (u otros hongos): 15 ÷ 40 g/hL

En vino: 5 ÷ 15 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver **Enartis Tan Rouge** en proporción 1:10 en agua o mosto y adicionar a la masa durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi.

Para aplicación en vino, se recomienda efectuar previamente pruebas de laboratorio para evaluar el efecto organoléptico de **Enartis Tan Rouge** y para la puesta a punto de la dosis en función de la tipología de vino y de los objetivos preestablecidos. Se recomienda adicionar ENARTIS TAN ROUGE durante las primeras fases de la crianza hasta un máximo de 2 semanas antes del embotellado

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 y 15 kg

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

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

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

Reg. (CE) 606/2009

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex OEnologique International