



ENARTIS TAN REDFRUIT

TANINO ENOLÓGICO DE MADERA DE FRUTALES DE FRUTA ROJA

COMPOSICIÓN

Tanino condensado extraído de madera de frutales de fruta roja.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulos de color marron.

ENARTIS TAN REDFRUIT es tanino condensado extraído a temperatura ambiente con una técnica innovadora, a partir de madera de frutales de fruta roja. Esta nueva técnica extractiva a baja temperatura, permite de extraer precursores glycosidados de compuestos aromaticos como nor-isoprenoides (β -ionona y β -damascenona) responsables de la nota de fruta roja.

El uso de **ENARTIS TAN REDFRUIT** en la uva o en el curso de la fermentación alcohólica y en combinación con cepas de levadura con una marcada actividad β -glucosidasa (Enartis Ferm Redfruit, Enartis Ferm ES 454 y Enartis Ferm Q5), permite la transformación de estos precursores en formas libres, aromáticas .

El vino resultante, tiene intensos aromas a cereza, fresa, ciruela, arándano etc. que complementan los aromas varietales y los producidos durante la fermentación.

Además, **ENARTIS TAN REDFRUIT** promueve la estabilización del color y evita la oxidación de los aromas primarios.

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

APLICACIONES

- Vinos rosados.
- Vinos tintos jóvenes y de media crianza en los que queramos potenciar la nota afrutada y proteger los aromas primarios.

Para tener el efecto aromatico de los precursores contenidos en el tanino, **ENARTIS TAN REDFRUIT** debe agregarse al estrujado o durante la fermentación alcohólica.

DOSIS

Mosto rosado 2 ÷ 15 g/hL

Uva tinta 5 ÷ 30 g/hL

MODO DE EMPLEO

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

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco 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