



## ENARTIS TAN AROM Enologický tanin určený pro bílá a rosé vína

### Složení

Galické a digalické taniny, buněčné stěny kvasinek bohaté na peptidy (polysacharidy) s antioxidačním účinkem.

### Charakteristika

Vzhled: nahnědlé granulky s jemným kvasinkovým aroma.

ENARTIS TAN AROM je směs dvou silných antioxidantů: hydrolyzovatelných taninů a buněčných stěn kvasinek bohatých na antioxidační peptidy.

Aplikace v před-fermentační fázi u bílých a rosé vín zajistí zvýšení odrůdového a sekundárního aroma vína. Uvolněné aminokyseliny a peptidy jsou zdrojem důležitých prekurzorů, které jsou vybranými druhy kvasinek přeměňovány a vytváří tropické a kořeněné aroma. Galické a digalické taniny odstraňují nestabilní bílkoviny a snižují nutnost bentonitového čiření. Aplikace ENARTIS TAN AROM napomáhá produkci stabilních vín s intenzivním a svěžím aroma.

### Aplikace

- antioxidační ochrana a stabilizace barvy a aroma u bílých a rosé vín
- zvýraznění tropické a kořeněné vůně
- odstranění nestabilních bílkovin v moštu.

### Dávkování

2 – 20 g/hl

### Návod k použití

Rozpustit jeden díl ENARTIS TAN AROM v 10 dílech vody nebo moštu, dokonale promíchat. Takto připravený roztok za stálého míchání přidáme do celého objemu. Lze použít dávkovací čerpadlo.

Doporučené rozdělení dávky:

5 – 10 g/hl po vylisování pro antioxidační ochranu a odstranění bílkovin

5 – 10 g/hl při inokulaci kvasinek pro stimulaci uvolňování aromatických prekurzorů (thiolů)

### Balení a skladování

1 kg

Uzavřené balení: skladovat na chladném, suchém, dobře větraném místě.

Otevření balení: pečlivě uzavřít a skladovat jako je uvedeno výše.

Produkt schválený TTB pro výrobu vína.

Právní limity: Zbytkové množství taninu nesmí překročit 0,8 g / l u bílého vína a 3,0 g / l u červeného vína (gallové kyseliny). Lze použít taniny, které nezvyšují barvu. Celkové množství taninů nesmí překročit 150 mg/l.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi:

Reg.(EC) N. 606/2009.

