ENARTIS TAN MAX NATURE

ÖNLOGISCHES TANNIN ZUR GERUCHLICHEN REINHEIT DER WEINE

ZUSAMMENSETZUNG
Mischung aus kondensierten Tanninen und Ellagtanninen.

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN
Aussehen: hell, wildlederfarbenes Pulver, mit dezentem Geruch nach Kamille.

ENARTIS TAN MAX NATURE ist eine Mischung aus kondensierten Tanninen und Ellagtanninen, die entwickelt wurde, um die geruchliche Reinheit und Komplexität von Weiß- und Rotweinen zu verbessern. Im Besonderen schwächt **ENARTIS TAN MAX NATURE** grüne und reduzierte Noten ab und hebt gleichzeitig fruchtige und blumige Noten, die typisch sind für junge Weine, hervor. Die nur mäßige Strukturgebung und Abwesenheit von Adstringenz machen aus **ENARTIS TAN MAX NATURE** das ideale Tannin zur Behandlung von Weinen, in denen man die natürlichen Eigenschaften von Leichtigkeit und Trinkbarkeit aufrechterhalten möchte.

VERWENDUNG
- Verbesserung der olfaktorischen Reinheit.
- Verbesserung von fruchtigen und blumigen Noten.

DOSIERUNG
Weißweine: 3-5 g/hL
Rotweine: 10-15 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG
ENARTIS TAN MAX NATURE in einem Verhältnis von 1:10 in lauwarmen Wasser oder Wein unter ständigem Rühren auflösen. Während des Umpumpens mit Hilfe einer Dosierungspumpe oder einer Venturidüse hinzufügen. Es wird empfohlen, im Voraus Laborversuche durchzuführen um die organoleptische Auswirkung des Tannins auf den Wein zu bewerten und die richtige Dosierung festzustellen. Es wird außerdem empfohlen, **ENARTIS TAN MAX NATURE** in den ersten Fasen des Weinausbaus einzusetzen, bis spätestens ein bis zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung. Im Fall der Zugabe kurz vor der Flaschenabfüllung wird empfohlen, die Auswirkung auf die Filtrierbarkeit, die Eiweißstabilität sowie die kolloidale Stabilität des Weines im Vorhinein durch Laboruntersuchungen zu überprüfen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG
1 kg im wiederverschließbaren Beutel - 10 kg im Sack

Verschlossene Packung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern.
Offene Packung: sorgfaltig zuschließen und lagern wie verschlossene Packung.

Produkt zum önologischen Gebrauch, wie vorgesehen von:
Reg. (CE) N. 606/2009

ESSECO srl
San Martino
Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it
www.enartis.com

Die hier gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Respektierung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.