

# ENOTAN T-EXTRA



Enotan T-EXTRA, da mesma forma que o Enotan T, é um extrato de Quebracho da Argentina. Este é submetido posteriormente a um processo de purificação na Itália, por meio de um sistema de seleção molecular (único no mundo) com a finalidade de diminuir a adstringência e obter o mais alto grau de pureza. Possui cor marrom avermelhada, com aroma interessante que completa o bouquet do vinho. Possui sabor menos adstringente que Enotan T.

## PROCESSO

A matéria prima é selecionada, se retiram as impurezas, então a madeira é cortada para separar a parte externa do tronco, de fato somente o coração do tronco é usado para a produção do tanino. No caso do Enotan T EXTRA, a extração realizada através de passagens de água quente é eliminada para a purificação e concentração, é utilizada uma mescla de solventes atóxicos. Recuperado o solvente, o produto intermediário é submetido a uma série de processos de purificação, de modo a isolar a mais pura fração em polifenóis. O líquido é pulverizado em um equipamento de spray dryer. O processo inteiro segue os padrões mais rígidos de higiene, segurança e cuidados com o meio ambiente. Cada lote de matéria prima, produto intermediário e final é totalmente analisado através de métodos desenvolvidos com padrão ISO 9000.

Parâmetros	Valores típicos
Conteúdo tânico	92%
Umidade	8%
Cor	14 unidades Gardner
Cinzas	2%
Teste de solubilidade	Solúvel em água e álcool
pH 10%	3,5

## APLICAÇÃO

Eles reagem com os corantes naturais, antocianos, protegendo estes da oxidação e da precipitação na fermentação e no envelhecimento. É aconselhável adicionar este tanino no final da fermentação, antes do envelhecimento em barrica e no engarrafamento. É possível também agregar Enotan T-EXTRA no envelhecimento, caso ocorra uma oxidação ou precipitação de cor. Ele também atua como removedor de proteínas, inativador da lacasa e bactericida (neste caso deverá ser adicionado no mínimo 10 horas após a enzima).

## DOSES

As quantidades a serem adicionadas em vinhos tintos são de 5-20 g/hL de Enotan T-EXTRA.

As quantidades exatas destes taninos devem ser estabelecidas segundo a quantidade de antocianos, a estabilidade, o período de envelhecimento e as características do vinho.

## MODO DE USO

Para adição de taninos é aconselhável preparar uma solução a 20-30% e dissolvendo o tanino em água quente (40-50°C) com agitação constante. Deixar esfriar a solução por 4 - 5h, a temperatura ambiente. Após, adicionar o tanino ao vinho agitando. Em geral, depois de 2 - 3 dias da adição do tanino, e antes do engarrafamento, é recomendável filtrar o vinho, pois as proteínas em solução precipitam. Evitar o contato entre taninos e superfícies com óxido ou ferro. Neste caso eles formam um precipitado negro insolúvel, inútil ou perigoso para vinho e bebidas. Para o manuseio, usar recipientes de aço, vidro ou cerâmica.

## EMBALAGEM

- Saquinhos de 01 e 08Kg
- Barricas com 25Kg



### AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62