



ENOTAN C

É um extrato proveniente de castanheira, madeira selecionada proveniente do centro da Itália. É um tanino galo-elágico hidrolisável. Tem um odor característico de madeira tostada com sabor meio adstringente. Tem coloração marrom.

PROCESSO

A matéria prima é escolhida para remoção da cortiça, ramos e outras impurezas. Só o coração do tronco é utilizado. A madeira é extraída por meio de numerosas passagens de água quente. Depois de duas concentrações, o produto intermediário obtido é submetido a diversos passos de purificação, de modo a isolar a mais pura fração de polifenóis. O líquido é conseqüentemente pulverizado em um equipamento de spray-dryer. O processo inteiro segue os padrões mais rígidos em higiene, segurança e responsabilidade com relação ao meio ambiente. Cada lote de matéria prima, produto intermediário e final é rigorosamente analisado sob métodos desenvolvidos com padrões ISO 9000.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Valores típicos
Conteúdo tânico	75%
Umidade	8%
Cinzas	1,5
Teste de Solubilidade	Solúvel em água
pH 10%	3,5

Parâmetros Valores típicos

Continua...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Extrato de castanheira em pó

DOSES

5-20 g/hL no início da fermentação dos vinhos tintos, 10 h após a adição de enzima
20-40 g/hL em uvas tintas atacadas pela Botrytis

MODOS DE USO

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

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg



APLICAÇÃO

Na Europa é o tanino mais usado para vinho. As características principais são:

- Para precipitar proteínas em solução
- Para inativar as enzimas oxidantes, como lacasa
- Para controlar o crescimento bacteriano
- Para otimizar a faixa do buffer pH
- Proteger a cor natural e o bouquet do vinho

Este é um sistema 100% natural e bastante efetivo para realçar as propriedades do SO₂, evitando seus problemas. É usado durante a fermentação, especialmente em vinhos tintos, para diminuir a quantidade de uso de anidrido sulfuroso.

Quantidades superiores são adicionadas no caso de:

- Baixa quantidade de bissulfito
- Uvas em estado ruim, especialmente quando estas são atacadas pela Botrytis
- Baixa maceração, e em todos os casos de falta de polifenóis
- Vinho que será destinado ao envelhecimento