



## ENOTAN G

Enotan G é um extrato proveniente de uma mistura de Galas - Gala da China, Gala da Turquia e Gala do Peru. O sistema de extração utilizado permite obter a mais pura fração de taninos (uma análise de Enotan G resulta em aproximadamente 99% de pureza tânica e 0,2% de cinzas). É 100% hidrolisável, com sabor muito adstringente e coloração creme (muito mais clara que os outros taninos). Possui odor suave e característico.

### PROCESSO

A matéria prima é extraída por meio de uma mistura de solventes não tóxicos. Recuperado o solvente, o produto intermediário obtido é submetido a uma série de passos para sua purificação, de maneira tal a se obter a fração mais pura de polifenóis. O líquido consequentemente é 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 nossos métodos desenvolvidos com padrões ISO 9000.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Parâmetros	Valores típicos
Conteúdo tânico	90%
Umidade	6%
Cor	12 unidades Gardner
Cinzas	0,35%
Teste de solubilidade	Solúvel em água e álcool

### APLICAÇÃO

Usando este tanino, os vinhos brancos se tornam muito mais resistentes a oxidação e a precipitação, devido a total remoção das proteínas e as propriedades anti-oxidantes do tanino. Assim, mesmo que oxidado, Enotan G mantém uma coloração mais clara que a de um vinho que contém os polifenóis naturalmente presentes. Além disto, como todos os taninos, este é mais redutor do que todos os componentes fenólicos em solução como as flavinas. Portanto Enotan G preserva os outros compostos de oxidação. Por sua coloração, é indicado no princípio da fermentação de Espumantes juntamente com o anidrido sulfuroso.

É muito utilizado para clarificar vinhos tintos e brancos, em combinação com gelatinas. Comparado com outros clarificantes, como a bentonite e sílica gel, este remove de melhor forma as proteínas e ao mesmo tempo estabiliza o vinho contra a oxidação.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Extrato de mistura de galas em pó

### DOSES

5 - 20 g/hL na clarificação  
10 - 30 g/hL em vinhos frísantes  
Metade da dose de SO<sub>2</sub> em espumantes

### MODO 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