



## ENOTAN GP

ENOTAN GP são mesclas de taninos condensados e galo-elágicos. Está disponível em duas versões: ENOTAN GP EXTRA e ENOTAN GP CRU. Tanto no ENOTAN GP EXTRA como no GP CRU os taninos estão em proporção de 65/35%, sendo o primeiro proveniente de Schinopsis lorezzi da Argentina e o segundo de Castanea Sativa da França. A diferença é que GP CRU possui o maior nível de purificação de toda linha GP.

### CARACTERÍSTICAS

#### ENOTAN GP EXTRA

Conteúdo tânico: 74% mínimo

Humidade: 8% máximo

Cinzas: 3,5% máximo

Prova de solubilidade: passa no teste com água

#### ENOTAN GP CRU

Conteúdo tânico: 86% mínimo

Humidade: 6% máximo

Cinzas: 1,1% máximo

Prova de solubilidade: passa no teste com água

### APLICAÇÃO

ENOTAN GP Extra e GP Cru foram especialmente formulados para que haja apenas uma adição na elaboração de vinhos tintos. Os taninos profistenidínicos contribuem para construção de antocianos, taninos complexos altamente corantes e estáveis, e seu componente galo-elágico contribui para estabilização do vinho devido a seu efeito bacteriostático e antioxidante. Esta porção também incorpora uma melhor sensação em boca. No caso dos taninos verdes, ENOTAN GP pode substituir o efeito dos sabores verdes e adstringência excessiva por aqueles que aportem redondez e maturidade. Este tanino também reduz o impacto da lacasa e outras enzimas induzidas por fungos.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Mesclas de taninos condensados e galo-elágicos em pó.

### DOSES

A dose recomendada é de 10 g/hL. Esta dose pode ser incrementada em mostos que estiverem afetados por qualquer forma de podridão, ou para aqueles com cor elevada e baixo conteúdo tânico.

### 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