



ENOTAN Q

Enotan Q é um extrato de madeira de carvalho proveniente da França central. É um tanino galo-elágico hidrolisável. Possui coloração marrom escura, conteúdo tânico mediamente elevado, com aroma intenso.

PROCESSO

A matéria prima selecionada para a remoção da cortiça, ramos e outras impurezas. Só o coração do tronco é usado. A madeira é extraída por meio de várias passagens de água quente. Depois de duas concentrações, é obtido o produto intermediário sendo submetido a diversos passos de purificação, de forma a isolar a mais pura fração em polifenóis. O líquido é posteriormente pulverizado em um equipamento de spray-dryer. O processo inteiro segue os padrões mais rígidos de 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	68%
Umidade	8%
Cinzas	4%
Teste de solubilidade	Solúvel em água
pH 10%	3,5

APLICAÇÃO

É amplamente usado na Europa em barricas. Permite resolver vários problemas originados na maturação do vinho em barricas:

- Esgotada a capacidade de extração da barrica
- Má qualidade da madeira usada na fabricação da barrica
- Oxidação
- Fermentação indesejada
- Perda dos aromas originais

Isto não interfere na reação com outros agentes da mesma. Estas técnicas de produção permitem obter a mesma composição química dos polifenóis extraídos durante o envelhecimento em barris de carvalho.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Extrato de carvalho em pó

DOSES

A dose a ser adicionada é de 5 a 15g/hL, antes e durante o envelhecimento. É também utilizado em outras bebidas para a purificação das proteínas em solução, evitar a fermentação e preservar do ar e da luz e de seus efeitos oxidantes. Transmite um agradável sabor característico a madeira.

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