



ENOTAN T

Enotan T é um extrato proveniente de Quebracho da Argentina. É um tanino condensado profistenidínico. Tem coloração marron-roxa escura, com odor característico e adstringência média.

PROCESSO

A matéria-prima é selecionada, se retiram as impurezas e em seguida 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, a extração é realizada com água pura, em diferentes fases e temperaturas distintas, de modo a evitar a auto-condensação dos taninos. 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 uma planta 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Valores típicos
Conteúdo tânico	72%
Umidade	8%
Cinzas	3,5%
Teste de solubilidade	Solúvel em água

APLICAÇÃO

É um dos taninos mais antigos do mundo usado em vinho, devido a seu sabor adstringente e a propriedades particulares. Ele atua como removedor de proteínas, inativador da lacasa e bactericida. É utilizado principalmente para estabilizar antocianos frente a oxidação e a auto-condensação. Este tanino é capaz de ajudar a extrair os componentes de cor da casca da uva e protegê-los durante a fermentação.

Para a determinação da quantidade de Enotan T a ser adicionada deve ser observada também a qualidade das uvas. Em anos muito úmidos, quando existe intenso ataque de fungos e a quantidade de antocianos é baixa, este tanino deve ser adicionado para uma melhora do vinho. É notável a diferença de qualidade do produto final devido ao uso de taninos, ao invés de grandes doses de SO₂.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Extrato de quebracho em pó

DOSES

É indicada sua utilização para os vinhos tintos somente. Sua adição deve ser feita 2-4 dias após iniciada a fermentação, quando se tiver uma determinada quantidade de antocianos em solução.

5 - 15g/hL em vinhos jovens

15 - 40g/hL em vinhos de guarda

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