



...du moût  
...à la bouteille

# ENARTIS TAN SLI

TANIN de chêne non toasté qui fournit une protection antioxydante et une fraîcheur prolongée au vin (Amélioration de la durée de vie)

## COMPOSITION

Tanin de chêne (*Quercus alba*).

## CARACTERISTIQUES GENERALES

ASPECT: poudre fine brune, avec un arôme boisé plutôt agréable

La caractéristique unique d'**ENARTIS TAN SLI** est son processus de production; du traitement du bois jusqu'au processus de séchage final de l'extrait, aucune température élevée n'est utilisée.

Ceci empêche tout type d'oxydation des tanins et, par conséquent, contrairement à d'autres tanins de chêne qui ont été exposés à des températures élevées, **ENARTIS TAN SLI** n'augmentera pas le potentiel d'oxydo-réduction du vin, mais aura tendance à le diminuer légèrement et à le maintenir stable au fil du temps.

**ENARTIS TAN SLI** maintient toutes les autres propriétés des tanins de chêne pour chelater les métaux tels que le cuivre et le fer, et capture les composants soufrés, responsables des arômes réduits.

Grâce à son impact sur le potentiel d'oxydo-réduction du vin, il maintient la fraîcheur aromatique du vin, en le protégeant de l'oxydation et donc augmente sa durée de vie.

La sélection minutieuse du bois et les 24 mois de vieillissement minimum des douelles dont **ENARTIS TAN SLI** est extrait, assure qu'il n'y a pas de note herbacées, ni de notes amères, assure qu'il est doux et que lorsqu'il est utilisé aux doses minimales recommandées, il a un impact minime sur la qualité organoleptique du vin. À des doses plus élevées, **ENARTIS TAN SLI**, contribue à la douceur, l'arôme et l'harmonie du vin.

## APPLICATION

A utiliser pendant l'élevage, à l'embouteillage ou au cours d'une opération de cave qui exposent le vin à des risques d'oxydation.

**ENARTIS TAN SLI** agit comme antioxydant et stabilisant du potentiel redox afin de préserver la fraîcheur aromatique, la couleur ainsi que prolonger la durée de vie du vin.

Utilisé pour corriger et prévenir les arômes de réduction causés par la formation de composés soufrés.

## DOSAGE

Comme antioxydant: 0,5 à 2 g / hL

Pour améliorer les caractéristiques sensorielles:

● Blanc et Rosé : 0,5 à 8 g / hL

● Vins rouges: 2-15 g / hL

## INSTRUCTION D'UTILISATION

Dissoudre **ENARTIS TAN SLI** dans 10 parties d'eau ou de vin, tout en agitant continuellement. Ajouter lentement la solution au vin, en agitant constamment, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Il est préalablement conseillé de mener des essais préliminaires en laboratoire pour évaluer l'impact sensoriel des tanins et de déterminer le meilleur dosage. Lorsqu'il est ajouté à proximité de la mise en bouteille, il est important de vérifier l'effet sur la filtrabilité et la stabilité des protéines et colloïdes du vin grâce à des tests de laboratoire préliminaires

## CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATIONS

Sachet fermé: conserver dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

Sachet ouvert : refermer soigneusement et le garder comme indiqué ci-dessus.

*Produit approuvé pour la vinification, conformément à: Reg. (CE) N. 606/2009*

*Produit approuvé pour la vinification par le TTB.*

*La limite légale: la quantité résiduelle de tannin ne doit pas dépasser 0,8 g / l dans le vin blanc et 3.0g / l dans le vin rouge (en acide gallique). Seulement le tannin qui ne donne pas de couleur peut être utilisé. Le total des tanins ne doivent pas être augmenté de plus de 150mg / L (dans de l'acide tannique).*

Oeno-Tech SA  
Impasse des Artisans 1  
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72  
Fax 027 346 12 85  
Mail [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)

Site Internet  
[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)