



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI  
EN ISO 9001** e **UNI EN  
ISO 14001**



# EXTRATAN® TIRAGE

SOLUZIONE COMPLESSA DI TANNINI E SOLFATO DI RAME

## COMPOSIZIONE

Extratan® Tirage è una preparazione liquida di tannini di galla e solfato di rame; è un prodotto specifico per il collaggio dei vini base ed un coadiuvante utilizzabile durante il tiraggio. Contenuto in solfato di rame: 5 g/l (limite di legge su vino 1 mg/l di rame).

## CARATTERISTICHE

Extratan® tirage è una preparazione estremamente reattiva nei confronti delle proteine del vino, è infatti in grado di formare dei legami stabili con le catene proteiche così come con le colle proteiche aggiunte al vino stesso, come ad esempio Oenocol, Oenofish o Extragel Fish; grazie a questa proprietà è consigliabile l'aggiunta frazionata del tannino e della colla proteica per avere una perfetta chiarifica dei vini base destinati alla presa di spuma. Permette di preservare le qualità organolettiche dei vini destinati alla presa di spuma.

## IMPIEGHI

Un'aggiunta di tannini al vino di base e spesso consigliata poiché:

- migliora la presa di colla, favorendo la flocculazione e la chiarifica
- consente la formazione di un deposito più elastico e facilmente lavorabile
- è un complemento indispensabile al coadiuvante di tiraggio Remuclair
- permette di preservare le qualità organolettiche dei vini destinati alla presa di spuma
- permette un trattamento preventivo e curativo sul gusto di ridotto.

Extratan® Tirage è un tannino estremamente reattivo che tende a precipitare completamente durante il collaggio, senza lasciare nel vino polifenoli amari o astringenti.

## DOSI

Per rifermentazione Charmat e tiraggio Metodo Classico: 20 - 40 ml/hl.

## MODALITÀ D'USO

Al Tiraggio: aggiungere da 20 a 40 ml/hl di Extratan® Tirage prima dell'aggiunta del coadiuvante di remuage (Remuclair) per ottenere un deposito più plastico e facilmente lavorabile durante successivo il remuage. Non mescolare direttamente Extratan® Tirage con chiarificanti di origine proteica. Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare ed oggetti metallici.

## CONFEZIONI

Extratan® Tirage è disponibile in bottiglie da 1 lt e su richiesta in taniche da 10 lt.

## CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.  
Utilizzare rapidamente la confezione aperta.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Tan\_tir\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.