

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

EXTRATAN® 1

TANNINO PER L'ESALTAZIONE DELLE NOTE DI FRUTTA ROSSA

COMPOSIZIONE

Extratan® 1 è una preparazione a base di tannini condensati e di polisaccaridi di origine vegetale. Sono ottenuti da un processo di estrazione innovativo da legni di piante da frutto a bacca rossa; questo processo consente di preservare inalterate le caratteristiche del legno di partenza, evitando un'eccessiva ossidazione di alcune molecole aromatiche naturalmente contenute nel legno.

CARATTERISTICHE

Extratan® 1 è un preparato indicato per ampliare le sensazioni legate alle note fruttate dei vini, in particolare le note di frutta rossa e sottobosco; migliorando la qualità e la complessità aromatica, la struttura e l'equilibrio gustativo.

IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® 1 è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini, anche in abbinamento con Prestige Rondeur. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento. E' un tannino che ha un effetto rinfrescante e di esaltazione delle note fruttate tipiche della frutta a bacca rossa. Ideale per vini rossi giovani e per conferire note fruttate in pre-imbottigliamento, utilizzabile anche per strutturare e amplificare le note aromatiche dei vini rosati. I vini trattati con Extratan® 1 sono più piacevoli, hanno maggiore complessità e soprattutto sono più longevi e più resistenti all'invecchiamento precoce.

DOSI

Vini Rosati: 2 - 10 g/hl

Vini Rossi: 5 - 15 g/hl

MODALITÀ D'USO

Extratan® 1 può essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di acqua agitando vigorosamente per disperdere il prodotto, la sospensione così ottenuta dovrà poi essere aggiunta al vino da trattare mediante un tubo Venturi e perfettamente omogeneizzata alla massa. La sospensione deve essere utilizzata in giornata e deve essere mantenuta in un ambiente fresco. Non aggiungere Extratan® 1 nel vino immediatamente prima dell'imbottigliamento, qualora si utilizzassero contemporaneamente mannoproteine è opportuno aspettare almeno una settimana prima della filtrazione e del confezionamento. Per le aggiunte a ridosso dell'imbottigliamento è necessario fare test per verificare la stabilità proteica e colloidale. Può essere invece utilizzato per la formulazione di liqueur d'expédition. Per l'impiego di Extratan® 1 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Extratan® 1 è disponibile in confezioni da 0,1 Kg e 0,5 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

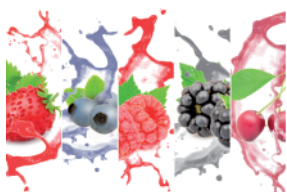
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

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

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

Scheda Tecnica: Tan_1_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.



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

