



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® 2

TANNINO ANTIOSSIDANTE PER L'ESALTAZIONE DELLE NOTE AGRUMATE

COMPOSIZIONE

Extratan® 2 è un preparato a base di tannini ottenuti da un processo di estrazione innovativo da legni di piante di agrumi e di polisaccaridi vegetali; questo processo consente di preservare inalterate le caratteristiche dei tannini presenti del legno di partenza, permettendo di ottenere un prodotto dalle spiccate caratteristiche antiossidanti.

CARATTERISTICHE

Extratan® 2 è un preparato studiato per aprire i profumi ed incrementare la complessità dei vini bianchi, rosati e degli spumanti, esalta gli aromi terpenici e floreali ed ha una forte azione antiossidante che permette di aumentare la longevità del vino, mettendo in evidenza le note floreali ed agrumate.

IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® 2 è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini bianchi e rosè, anche in abbinamento con Prestige Elevage. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento. I vini trattati con Extratan® 2 sono più piacevoli, hanno maggiore complessità e sono più longevi e più resistenti all'invecchiamento precoce. Può essere utilizzato durante la presa di spuma in autoclave dove rafforza l'azione antiossidante dell'anidride solforosa e permette di ottenere vini più netti, evitando l'insorgere di deviazioni aromatiche. Si utilizza come antiossidante nei vini dove si vuole limitare o eliminare l'utilizzo di anidride solforosa.

DOSI

Vini Bianchi, Rosati e Spumanti: 5 - 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Extratan® 2 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® 2 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. Il prodotto può essere utilizzato anche in autoclave, si sconsiglia l'utilizzo al tiraggio per la rifermentazione in bottiglia per la produzione di spumanti a metodo classico. E' consigliato l'utilizzo per la formulazione di liqueur d'expedition.

Per l'impiego di Extratan® 2 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Extratan® 2 è disponibile in confezioni da 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_2_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.