



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® 3

TANNINO PER ESALTARE FRESCHEZZA E NOTE BALSAMICHE

COMPOSIZIONE

Extratan® 3 è un preparato a base di tannini condensati e gallici, ottenuti da un processo di estrazione innovativo che consente di preservare inalterate le caratteristiche dei tannini presenti del legno di partenza, permettendo di ottenere un prodotto dalle spiccate caratteristiche rinfrescanti ed antiossidanti.

CARATTERISTICHE

Extratan® 3 è un preparato studiato per aprire i profumi ed incrementare le sensazioni di freschezza dei vini bianchi; esalta le note balsamiche, di menta ed eucalipto, ha una forte azione antiossidante che permette di aumentare la longevità del vino, coprendo eventuali note ossidative che si possono sviluppare durante la conservazione.

IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini bianchi e rosè. I vini trattati con Extratan® 3 sono più piacevoli, hanno maggiore complessità e sono più freschi 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 oppure ottimizzare l'utilizzo di anidride solforosa.

DOSI

Vini Bianchi e Rosati e Spumanti: 2 - 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Extratan® 3 si utilizza 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. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento, nel caso di filtrazioni strette aggiungere il prodotto almeno 48 ore prima dell'ultima filtrazione; 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. Per l'impiego di Extratan® 3 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Extratan® 3 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_3_rev.0_12/2017



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



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.