



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® F OAK

PREPARATO LIQUIDO A BASE DI TANNINO PER VINI MORBIDI E FRUTTATI

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini ellagici di rovere e tannini condensati in soluzione acquosa stabilizzata con SO₂ (0,5 g/l).

CARATTERISTICHE

Extratan® F Oak è una preparazione di tannini in forma liquida che non subiscono trattamenti termici, mantenendo quindi inalterate le caratteristiche organolettiche del legno di partenza. Si tratta di un prodotto naturale immediatamente reattivo ed efficace, grazie alla perfetta dissoluzione nel mosto, nel pigiato e nel vino, in ogni condizione di vinificazione.

IMPIEGHI

Extratan® F Oak si utilizza per la preparazione di vini rossi morbidi e fruttati, che presentano note aromatiche dolci, riconducibili alla frutta rossa, rispettando il quadro aromatico varietale del vitigno d'origine. L'utilizzo sul pigiato permette di contribuire alla stabilizzazione della frazione di antociani, migliorando l'intensità colorante e la stabilità della stessa nel tempo. Extratan® F Oak ha un'elevata capacità di eliminare i sentori di ridotto, in quanto presenta l'attitudine ad ossidare alcune frazioni fenoliche a chinoni, i quali grazie ad uno o più gruppi carbonilici, svolgeranno la funzione di trappola elettronica nei confronti delle molecole odorose contenenti S.

DOSI

Vini rossi svinatura: 10 – 20 g/hl

Vini rossi inizio macerazione: 10 - 30 g/100 kg pigiato

Affinamento (in concomitanza con il travaso o microossigenazione): 5 - 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Aggiungere il prodotto direttamente alla massa da trattare, omogeneizzare accuratamente mediante rimontaggio. Se utilizzato in affinamento è consigliabile una leggera areazione o la microossigenazione controllata, processo che consente al tannino di esplicare meglio le sue proprietà chimiche e sensoriali. Per l'impiego di questo preparato attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Extratan® F Oak è disponibile in taniche da 5 e da 25 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.

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



Scheda Tecnica: Tan_Foak_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.