



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® Q

TANNINO DI QUEBRACHO PER LA STABILIZZAZIONE E PROTEZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Extratan® Q è un tannino ottenuto dal legno di Quebracho (*Shinopsis lorentzii*), con un elevato grado di purezza.

CARATTERISTICHE

Extratan® Q ha una efficacia importante per quanto riguarda la stabilizzazione del colore. Grazie alle sue caratteristiche ed alla elevata reattività, è in grado di legarsi con gli antociani estratti nelle prime fasi di macerazione e fermentazione assicurando, fin da subito, una migliore intensità colorante e al tempo stesso stabile. Extratan® Q si dimostra anche un buon protettore nei confronti delle ossidazioni.

IMPIEGHI

Extratan® Q trova impiego nelle prime fasi della vinificazione, quando i tannini naturali dei vinaccioli non sono ancora stati estratti. E' altresì possibile utilizzare Extratan® Q in tutte le fasi dove sia possibile una reazione degli antociani, per esempio durante le microossigenazioni. L'utilizzo di Extratan® Q alla svinatura è consigliato in caso di vini particolarmente ricchi di antociani liberi e con rapporto tannini/antociani molto spostato verso questi ultimi.

DOSI

Macerazione per la produzione di vini rossi: 10 – 40 g/hl

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Q sciogliendo la quantità desiderata in dieci parti di acqua calda. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare accuratamente.

Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare o oggetti metallici.

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

CONFEZIONI

Extratan® Q è disponibile in sacchi 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.

Scheda Tecnica: Tan_Q_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.