



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® RED

TANNINO DI CASTAGNO IN FORMA GRANULARE

## COMPOSIZIONE

Extratan® Red è un tannino ellagico ottenuto mediante un processo esclusivo di estrazione idroalcolica dal legno di castagno (*Castanea sativa*) maturato all'aperto.

## CARATTERISTICHE

Extratan® Red favorisce la stabilizzazione della materia colorante, proteggendo il vino da possibili fenomeni di ossidazione. L'utilizzo di Extratan® Red permette la formazione di legami tannini-tioli che limita l'accumulo di tioli, riducendo il carattere ridotto dei vini. Grazie alla capacità chelante nei riguardi del ferro e del rame mette al riparo il vino nei riguardi delle casse ferrica e rameica.

## IMPIEGHI

L'uso di Extratan® Red è consigliato nella fase di macerazione, la sua aggiunta nella prima fase della vinificazione favorisce la combinazione degli antociani disciolti nel mezzo, dando origine a complessi stabili. Il suo impiego garantisce ottimi risultati anche nelle fasi collaggio dove svolge il ruolo di coadiuvante per evitare il surcollaggio nei vini.

## DOSI

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

In caso di uve alterate: 30 - 80 g/hl

Chiarifica: come coadiuvante di collaggio 2 – 10 g/hl in funzione delle prove preliminari da eseguire in laboratorio.

## MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Red 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® Red attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONFEZIONI

Extratan® Red è disponibile in confezioni da 1 Kg e da 10 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\_Red\_rev.1\_07/2018

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.