



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® ELEGANCE NT

TANNINO DI ROVERE FRANCESE NON TOSTATO

COMPOSIZIONE

Extratan® Elegance NT Tannino di rovere francese di elevata qualità non tostato. Il viene realizzato dopo estrazione da Quercus Robur Limousin.

CARATTERISTICHE

Extratan® Elegance NT è estratto mediante l'utilizzo di acqua, senza ricorrere a principi chimici; questo conferisce al prodotto un'elevata qualità e gli permette di mantenere intatte le proprie caratteristiche. Si distingue per una buona tannicità, un'elegante complessità ed un piacevole dolcezza. La sua origine permette di esprimersi al meglio per garantire vini con sensazioni fruttate più morbide; favorisce la stabilità del colore nel tempo ed ha un'ottima azione antiossidante.

IMPIEGHI

Extratan® Elegance NT è un tannino che trova impiego nel trattamento dei vini bianchi e rosati, in quelle situazioni dove si teme una variazione significativa del colore, nelle fasi post imbottigliamento ed affinamento su tappo. Esalta la componente fruttata senza apportare eccessiva tannicità.

Su vini rossi tende ad amplificare il volume, contribuisce all'espressione di note fruttate delicate, migliora complessità e rotondità.

Extratan® Elegance NT può essere utilizzato nei vini dove si teme l'ossidazione e la variazione del profilo organolettico nel corso dell'affinamento e dell'evoluzione.

DOSI

Vini Bianchi e Rosati: 1 - 4 g/hl

Vini Rossi: 1,5 - 6 g/hl

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Elegance NT sciogliendo accuratamente la quantità desiderata in dieci parti di vino. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare. Il suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento deve essere fatto almeno 8 giorni prima della filtrazione finale, accertandosi attraverso test preliminari che il tannino non sia causa di intorbidamenti o precipitazioni. In funzione delle caratteristiche del vino, una leggera areazione o la microossigenazione controllata, consente al tannino di esplicare meglio le sue proprietà chimiche e sensoriali.

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

CONFEZIONI

Extratan Elegance® NT è disponibile in confezioni da 0,25 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_eNT_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.