



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® FRENCH OAK

PREPARATO A BASE DI TANNINO DI ROVERE FRANCESE

## COMPOSIZIONE

Extratan® French Oak è una preparazione a base di tannino di rovere francese in forma liquida, concentrato e stabilizzato con gomma arabica (E411), estratto mediante un processo esclusivo ed innovativo che garantisce un'estrazione lenta e calibrata.

## CARATTERISTICHE

Extratan® French Oak è ottenuto dal durame del legno di rovere francese del Massiccio Centrale (*Quercus robur*) lasciato essiccare all'aperto per 36 mesi, tostato e successivamente estratto con un processo lento con l'utilizzo di una soluzione idroalcolica. Questo procedimento permette di ottenere principalmente sostanze polifenoliche con caratteristiche organolettiche poco aggressive analoghe a quelle estraibili solo nel corso dell'affinamento in barrique. Dopo l'estrazione il tannino viene concentrato e stabilizzato in forma liquida con gomma arabica: questa procedura è di fondamentale importanza per mantenere le caratteristiche chimiche ed organolettiche del tannino, che potrebbero subire deviazioni o perdite durante la fase di essiccamento al calore.

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella spp. assente in 1 g

Escherichia coli assente in 1 g

## IMPIEGHI

L'uso di Extratan® French Oak è indicato nel trattamento di ogni tipologia di vino, può essere impiegato dalle prime fasi di affinamento del vino, per incrementare la struttura e la complessità, sviluppando note di cioccolato, spezie, tostato e caffè. Se utilizzato durante l'affinamento in fusti di legno vecchi e non più in grado di cedere tannini, apporta struttura e permette un'evoluzione del vino simile a quella ottenuta in fusti di quercia francese. Extratan® French Oak ha un'elevata capacità di eliminare i sentori di ridotto in quanto ossidandosi a chinoni, presenteranno uno o più gruppi carbonilici che svolgeranno la funzione di trappola elettronica nei confronti dei gruppi tiolici.

## DOSI

Vini Rossi: 5 - 30 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® French Oak sciogliendo la quantità desiderata in 5 parti di acqua oppure direttamente in vino ed aggiungere successivamente alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente. Il suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento deve essere fatto almeno 10 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 al meglio le sue proprietà chimiche e sensoriali.

Per l'impiego di questo preparato attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONFEZIONI

Extratan® French Oak è disponibile in confezioni da 1 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\_French\_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.