



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<sup>®</sup> MOSCATO

## TANNINO ESTRATTO DA BUCCIA DI UVA MOSCATO

### COMPOSIZIONE

Extratan<sup>®</sup> Moscato è un preparato di tannini ottenuti da un processo di estrazione innovativo da buccia di Vitis Vinifera, varietà Moscato.

### CARATTERISTICHE

Extratan<sup>®</sup> Moscato è un preparato studiato per aprire i profumi ed incrementare la complessità dei vini bianchi, migliora la stabilità del colore ed aiuta a prevenire l'ossidazione. L'utilizzo a fine fermentazione permette di incrementare la struttura ed il volume in bocca.

### IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan<sup>®</sup> Moscato è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini bianchi e rosè, anche in abbinamento con Prestige Elevage. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento. I vini trattati con Extratan<sup>®</sup> Moscato presentano una maggiore complessità ed una forte esaltazione delle note fruttate. Può essere utilizzato durante la presa di spuma in autoclave dove esercita un'azione antiossidante che permette di ottenere vini più netti ed aromatici, evitando l'insorgere di deviazioni indesiderate.

### DOSI

Mosti e vini: 5 - 20 g/hl

### MODALITÀ D'USO

Extratan<sup>®</sup> Moscato può essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di acqua agitando vigorosamente per disperdere il prodotto, la sospensione così ottenuta dovrà poi essere aggiunta al vino da trattare mediante un tubo Venturi e perfettamente omogeneizzata alla massa. La sospensione deve essere utilizzata in giornata e deve essere mantenuta in un ambiente fresco. Non aggiungere Extratan<sup>®</sup> Moscato nel vino immediatamente prima dell'imbottigliamento, qualora si utilizzassero contemporaneamente mannoproteine è opportuno aspettare almeno una settimana prima della filtrazione e del confezionamento. Per le aggiunte a ridosso dell'imbottigliamento è necessario fare test per verificare la stabilità proteica e colloidale. Il prodotto può essere utilizzato anche in autoclave, si sconsiglia l'utilizzo al tiraggio per la rifermentazione in bottiglia per la produzione di spumanti a metodo classico. Per l'impiego di Extratan<sup>®</sup> Moscato attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

### CONFEZIONI

Extratan<sup>®</sup> Moscato è disponibile in confezioni da 0,5 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\_Mos\_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.