



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® T OAK

TANNINO DI ROVERE FRANCESE DI ELEVATA QUALITÀ TOSTATURA MEDIO-ALTA

COMPOSIZIONE

Extratan® T Oak è un tannino estratto da legno di rovere francese essiccato all'aria per almeno 2 anni e sottoposto a tostatura medio-alta.

CARATTERISTICHE

Extratan® T Oak è un tannino ellagico consigliato per il trattamento di vini rossi, rosati e bianchi; è ottenuto dal durame del legno di quercia francese tramite un processo di estrazione innovativo; questo processo assicura l'estrazione della frazione tannica meno aggressiva e dalle note più dolci, mentre la tostatura conferisce una serie di sostanze che contribuiscono ad ottenere un profilo aromatico simile a quello ottenuto nel corso dell'affinamento in botti di rovere. Extratan® T Oak svolge inoltre un'importante ruolo antiossidante che assicura al vino una maggior durata nel tempo e resistenza alle ossidazioni. Extratan® T Oak, limitando le ossidazioni, riduce il rischio di possibili alterazioni del colore, partecipa quindi alla produzione di vini complessi, armoniosi e di corpo. I vini trattati con Extratan® T Oak hanno una maggiore complessità aromatica ed una struttura più importante, con note organolettiche tostate, di vaniglia e di cocco, spezie e cioccolato.

IMPIEGHI

Extratan® T Oak è un tannino che trova impiego nel trattamento dei vini rossi e bianchi, degli aceti e dei distillati, ha un'attività anti radicalica ed antiossidante molto marcata ed è quindi utilizzabile durante tutte le fasi di trasformazione uva-vino in quanto meno amaro di altri tannini. Nel caso dei vini può essere utilizzato già nelle prime fasi di affinamento del prodotto, facendo delle micro aggiunte in successione, seguite dalla degustazione per determinarne il successivo dosaggio. Può essere impiegato in botti di legno vecchie o non più in grado di cedere sostanze polifenoliche, per avere sul vino un effetto di cessione di tannini, permettendo così l'affinamento e l'evoluzione dello stesso. La sua azione antiossidante consente di contenere i quantitativi di anidride solforosa necessari per la stabilità del vino.

DOSI

Vini Bianchi: e Rosati: 0,5 - 4 g/hl

Vini Rossi: 5 - 15 g/hl

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® T Oak sciogliendo accuratamente la quantità desiderata in dieci parti di acqua tiepida. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare 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 meglio le sue proprietà chimiche e sensoriali.

Per l'impiego di Extratan® T Oak attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Extratan® T Oak 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_Toak_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.