



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® VINACCIOLO

TANNINO DI VINACCIOLO DI UVA

COMPOSIZIONE

Extratan® Vinacciolo è un tannino enologico estratto dai vinaccioli dell'uva.

CARATTERISTICHE

Extratan® Vinacciolo è un tannino consigliato per il trattamento di vini rossi e bianchi. Grazie alla sua origine rilascia all'interno del prodotto la composizione tannica presente naturalmente nei vinaccioli di uve mature, inoltre interagisce con le proteine e con la materia colorante limitando le ossidazioni. Extratan® Vinacciolo è ottenuto da vinaccioli di uve bianche, separati dalle vinacce prima della distillazione, con un ciclo di lavorazione rapido ed accurato, in modo da assicurare una qualità costante della materia prima. Extratan® Vinacciolo è un tannino condensato (proantocianidine) della stessa natura dei tannini presenti nelle uve; durante l'estrazione si separano solo le proantocianidine a medio ed elevato peso molecolare, che contribuiscono alla struttura del vino senza apportare note verdi o acerbe. Queste frazioni tanniche hanno inoltre la caratteristica di contribuire al fissaggio del colore, soprattutto se utilizzate nell'ultima fase della vinificazione in rosso; questo effetto può essere amplificato se associato ad opportune pratiche di microossigenazione.

IMPIEGHI

Extratan® Vinacciolo limita le ossidazioni evitando possibili alterazioni del colore, partecipa alla produzione di vini complessi, armoniosi e di corpo. L'aggiunta nelle fasi di assemblaggio e trattamento dei vini bianchi favorisce la stabilità proteica garantendo così una diminuzione nell'utilizzo di bentonite e preservando l'integrità del vino. 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 - 5 g/hl (aumentare le dosi nel caso di uve bottrizzate).

Vini Rossi: 5 - 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Vinacciolo sciogliendo la quantità desiderata in dieci parti di acqua tiepida. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente. Il suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento deve essere fatto con cautela accertandosi attraverso test preliminari che il tannino non vada ad alterare le caratteristiche coloranti e organolettiche del prodotto da trattare; al fine di evitare precipitati verificare la stabilità proteica del vino. L'utilizzo pre-imbottigliamento deve essere fatto almeno 10 giorni prima della filtrazione finale. 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® Vinacciolo attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONFEZIONI

Extratan® Vinacciolo 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_Vin_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.