



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® RED HARMONY

TANNINO LIQUIDO PER L'ESALTAZIONE DEL BOUQUET FRUTTATO

## COMPOSIZIONE

Extratan® Red Harmony è una preparazione liquida a base di tannini condensati e proantocianidine di origine vegetale, in particolare tannini di ciliegio e tannini da uva rossa. Il prodotto è ottenuto tramite un sistema di estrazione innovativo, processo che consente di preservare inalterate le caratteristiche del legno di partenza, evitando un'eccessiva ossidazione di alcune molecole aromatiche naturalmente contenute nel legno.

## CARATTERISTICHE

Extratan® Red Harmony è un tannino in soluzione liquida di alta qualità realizzato per ampliare le sensazioni legate alle note fruttate dei vini. La particolare miscela di tannini è ideale per aumentare l'intensità aromatica di vini giovani, migliorando sensibilmente il bouquet in particolare le note di frutta rossa e frutta fresca (come ciliegia, marasca, amarena e mora); permette inoltre di eliminare difetti ossidativi e contrastare off flavour generati nel corso dell'affinamento. Oltre all'aspetto organolettico, l'aggiunta di Extratan® Red Harmony comporta la diminuzione delle note amare e astringenti, migliora la struttura e armonizza il corpo, con evidenti effetti positivi su morbidezza e persistenza in bocca.

## IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® Red Harmony è consigliato prima dell'imbottigliamento di vini rossi e rosati. In questa fase l'azione è mirata e immediata. Può essere utilizzato su vini che hanno affrontato un affinamento in barriques, per eliminare note eccessivamente marcate e ridurre l'astringenza.

L'utilizzo in fase di affinamento è consigliato in sinergia con Prestige Rondeur, per accelerare il processo evolutivo del vino, stabilizzare al meglio la materia colorante e apportare ulteriore struttura. Questo trattamento è indicato per vini giovani che devono essere commercializzati in tempi brevi, con lo scopo di avere fin da subito vini con elevata personalità e piacevolezza.

## DOSI

Vini Rosati: 3 - 10 g/hl

Vini Rossi: 5 - 20 g/hl

## MODALITÀ D'USO

Extratan® Red Harmony può essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di acqua, aggiungendolo successivamente al vino da trattare mediante un tubo Venturi. Omogeneizzare con cura l'intera massa. La sospensione deve essere utilizzata in giornata e deve essere mantenuta in un ambiente fresco. Non aggiungere Extratan® Red Harmony 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.

Per l'impiego di Extratan® Red Harmony attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONFEZIONI

Extratan® Red Harmony 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\_H\_rev.1\_10/2019

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.