



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® 1

MISCELA DI TANNINI DA DIVERSE ESSENZE VEGETALI

## COMPOSIZIONE

Extratan® 1 è una preparazione a base di tannini condensati e di polisaccaridi di origine vegetale.

## CARATTERISTICHE

Extratan® 1 è ottenuto da un processo di estrazione innovativo che parte da legni di piante da frutto a bacca rossa; questo processo consente di preservare inalterate le caratteristiche del legno di partenza, evitando un'eccessiva ossidazione di alcune molecole strutturali naturalmente contenute nel legno.

È un preparato di alta qualità pensato per interventi mirati e dosaggi non elevati.

## IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® 1 è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini rossi, anche in abbinamento con prodotti specifici per il miglioramento della struttura come **Prestige Rondeur**.

Ideale per vini rossi giovani e per armonizzare il prodotto nelle fasi di pre-imbottigliamento, utilizzabile anche per strutturare e definire vini rosati con tonalità rosse vive.

I vini trattati con Extratan® 1 sono più piacevoli, hanno maggiore complessità e soprattutto sono più longevi e più resistenti all'invecchiamento precoce; il colore ne risente positivamente grazie alla formazione di pigmenti stabili per una reazione positiva nei confronti degli antociani.

Extratan® 1 è consigliato anche in vini che hanno attraversato una fase di affinamento in barrique o durante le fasi di microossigenazione.

## DOSI

*Vini Rossi:* 5 - 15 g/hl

*Vini Rosati:* 2 - 10 g/hl

## MODALITÀ D'USO

Extratan® 1 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® 1 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® 1 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONTENUTO

Extratan® 1 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.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.1\_10/2022  
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.