



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® 2

MISCELA DI TANNINI ANTIOSSIDANTI DA SPECIE AGRUMATE

## COMPOSIZIONE

Extratan® 2 è un preparato a base di tannini ottenuti da un processo di estrazione innovativo da legni di piante di agrumi e di polisaccaridi vegetali.

## CARATTERISTICHE

Extratan® 2 è un preparato ottenuto mediante un processo che consente di preservare inalterate le caratteristiche dei tannini presenti del legno di partenza, permettendo di ottenere un prodotto dalle spiccate caratteristiche antiossidanti.

Ideale per eliminare eventuali note ossidate e di frutta matura, contribuendo alla struttura e alla longevità del vino.

## IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® 2 è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini bianchi e rosati, anche in abbinamento con **Prestige Elevage**. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento. I vini trattati con Extratan® 2 sono più piacevoli, hanno maggiore complessità e sono più longevi e più resistenti all'invecchiamento precoce. Può essere utilizzato durante la presa di spuma in autoclave dove rafforza l'azione antiossidante dell'anidride solforosa e permette di ottenere vini più netti, evitando l'insorgere di deviazioni aromatiche. Si utilizza come antiossidante nei vini dove si vuole limitare o eliminare l'utilizzo di anidride solforosa.

## DOSI

*Vini Bianchi, Rosati e Spumanti:* 5 - 20 g/hl

## MODALITÀ D'USO

Extratan® 2 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® 2 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. E' consigliato l'utilizzo per la formulazione di liqueur d'expedition.

Per l'impiego di Extratan® 2 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONTENUTO

Extratan® 2 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.