



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® 3

MISCELA DI TANNINI ANTIOSSIDANTI DI ALTA QUALITÀ

COMPOSIZIONE

Extratan® 3 è un preparato a base di tannini condensati e gallici.

CARATTERISTICHE

Extratan® 3 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® 3 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. Si consiglia l'impiego di Extratan® 3 come coadiuvanti per le operazioni di chiarifica a bassi dosaggi. E' indicato anche per migliorare la struttura e la rotondità dei vini, soprattutto per vini giovani con note verdi e amare.

Ottimi risultati si ottengono anche su vini spumanti a Metodo Charmat con aggiunte nelle fasi prossime all'imbottigliamento.

DOSI

Vini Bianchi, Rosati e Spumanti: 2 - 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Extratan® 3 si utilizza 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. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento, nel caso di filtrazioni strette aggiungere il prodotto almeno 48 ore prima dell'ultima filtrazione; 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® 3 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® 3 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.