



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® BUCCIA

TANNINO DI BUCCIA DI UVA CHARDONNAY

## COMPOSIZIONE

Extratan® Buccia è un tannino per uso enologico estratto da bucce d'uva Chardonnay provenienti da processi di pressatura soffice.

## CARATTERISTICHE

Extratan® Buccia è un tannino con elevata massa molecolare (Dpm > 20-30 unità catechiche per catena proantocianidinica) che interagisce con le proteine e con la materia colorante limitando le ossidazioni ed aumentando la struttura e la lunghezza al palato.

## IMPIEGHI

Extratan® Buccia è un prodotto di origine procianidinica e catechinica adatto nella lavorazione di vini rossi, bianchi e rosati, l'utilizzo è volto a limitare le ossidazioni (evitando possibili alterazioni del colore), contribuisce alla produzione di vini complessi, armoniosi e di corpo. Interagisce con i tannini verdi e poco polimerizzati. Extratan® Buccia è un ottimo coadiuvante di chiarifica poiché interagisce con le proteine in virtù dell'elevata massa molecolare che massimizza le forze di Van der Waals. Nelle fasi di pre-imbottigliamento ha la capacità di risolvere delle brusche "chiusure" soprattutto a carico di vini che hanno subito un affinamento in legno squilibrato e presentano delle sensazioni di secchezza proprio sul finale. L'aggiunta nelle fasi di assemblaggio e trattamento dei vini bianchi favorisce la stabilità proteica, garantendo così una diminuzione nell'utilizzo di bentonite e volta a preservare l'integrità e la struttura del vino.

## DOSI

*Vini Bianchi e Rosati:* 5 - 15 g/hl

*Vini Rossi:* 5 - 20 g/hl

## MODALITÀ D'USO

Extratan® Buccia può essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di acqua o vino 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® Buccia nel vino immediatamente prima dell'imbottigliamento qualora si utilizzassero contemporaneamente mannoproteine. Opportuno aspettare almeno una settimana prima della filtrazione e del confezionamento. Per le aggiunte a ridosso dell'imbottigliamento è necessario fare test per verificare stabilità proteica e colloidale. Può essere invece utilizzato per la formulazione di liqueur d'expédition. Per l'impiego di Extratan Buccia attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONTENUTO

Extratan® Buccia 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.

## 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\_12/2022  
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.