



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® COCOA

TANNINI DI ROVERE FRANCESE E AMERICANO

COMPOSIZIONE

Extratan® Cocoa è un blend di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere americano e francese.

CARATTERISTICHE

Extratan® Cocoa è il risultato della ricerca e sviluppo di Oeno. La tostatura permette di migliorare la complessità e struttura del vino, attenuando sensazioni di amaro e astringenza. L'alta qualità della materia assicura un prodotto efficace anche a bassi dosaggi. E' in grado di conferire longevità ai vini, aumentando il potenziale antiossidante, migliora la struttura dei vini (sia invecchiati in legno che affinati in acciaio).

IMPIEGHI

Extratan Cocoa è indicato per l'affinamento di vini rossi ad alto pregio. Utilizzabile sia nelle fasi di affinamento che pre-imbottigliamento.

Ideale è il suo utilizzo per stabilizzare la materia colorante e soprattutto per ammorbidire eventuali astringenze o note verdi derivate dal processo di vinificazione. Si fa notare anche per la capacità di determinare un risultato positivo nei confronti di riduzioni anche marcate.

DOSI

Vini Rossi: 5 - 30 g/hl

MODALITÀ D'USO

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

CONTENUTO

Extratan® Cocoa 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_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.

