



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

EXTRATAN® COLOR PLUS

STABILIZZAZIONE MATERIA COLORANTE, MIGLIORAMENTO STRUTTURA

COMPOSIZIONE

Extratan® Color Plus è una miscela di tannini ellagici e catechinici in forma granulare indicati per la stabilizzazione del colore e per incrementare la struttura dei vini rossi.

CARATTERISTICHE

Extratan® Color Plus favorisce la stabilizzazione della materia colorante mediante ponti etanale stabili nel tempo. Inibisce le attività ossidasiche conferendo struttura e pienezza al vino. La particolare miscelazione di diversi tannini, permette di migliorare sensibilmente la capacità di invecchiamento dei vini ottenuti, senza apporti amari ed astringenti.

IMPIEGHI

L'uso di Extratan® Color Plus è consigliato nella fase di macerazione ed alla svinatura post-fermentazione, su vini poveri di materia colorante o provenienti da uve con livelli di maturità non ottimale. Questa miscela di tannini ha un indice di gelatina basso che caratterizza i tannini con astringenza elevata, può quindi essere utilizzato su tutti i vini, anche su quelli con un profilo organolettico fruttato e morbido. Extratan® Color Plus è particolarmente indicato quando non è possibile ottenere un'estrazione sufficiente dei tannini a causa della scarsa presenza di polifenoli nelle uve o quando si opera con macerazioni brevi.

DOSI

Macerazione per la produzione di vini rossi: 20 - 30 g/hl

Svinatura: 5 - 10 g/hl

Macerazione: prefermentativa a freddo: 10 - 20 g/hl all'inizio del processo

Microossigenazione: 5 - 10 g/hl all'inizio del processo

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Color Plus sciogliendo la quantità desiderata in dieci parti di acqua temperatura ambiente/calda. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare accuratamente.

Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare o oggetti metallici.

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

CONTENUTO

Extratan® Color Plus è disponibile in confezioni da 1 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).

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
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.