



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com

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



EXTRATAN® ELEGANCE NT

TANNINO DI ROVERE FRANCESE NON TOSTATO

COMPOSIZIONE

Extratan® Elegance NT Tannino di rovere francese di elevata qualità non tostato. Il viene realizzato dopo estrazione da *Quercus Robur Limousin*.

CARATTERISTICHE

Extratan® Elegance NT è estratto mediante l'utilizzo di acqua, senza ricorrere a principi chimici; questo conferisce al prodotto un'elevata qualità e gli permette di mantenere intatte le proprie caratteristiche. Si distingue per una buona tannicità, un'elegante complessità ed un piacevole dolcezza. La sua origine permette di esprimersi al meglio senza impattare sulle caratteristiche distintive determinate da uva di partenza e tecniche di vinificazione; favorisce la stabilità del colore nel tempo ed ha un'ottima azione antiossidante.

IMPIEGHI

Extratan® Elegance NT è un tannino che trova impiego nel trattamento dei vini bianchi e rosati, in quelle situazioni dove si teme una variazione significativa del colore, nelle fasi post imbottigliamento ed affinamento su tappo. Ha una forte azione antiossidante e contribuisce a migliorare la propensione all'affinamento dei vini.

Su vini rossi tende ad amplificare il volume, a stabillizzare la materia colorante e può ridurre l'utilizzo di SO₂ intervenendo sulla longevità dei vini.

Extratan® Elegance NT può essere utilizzato nei vini dove si teme l'ossidazione e la variazione del profilo organolettico nel corso dell'affinamento e dell'evoluzione.

DOSI

Vini Bianchi e Rosati: 1 - 4 g/hl

Vini Rossi: 1,5 - 6 g/hl

MODALITÀ D'USO

Extratan® Elegance NT 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® Elegance NT 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 Elegance NT attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Elegance NT 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.