



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® ENERGY FRESH

MISCELA DI TANNINI ANTIOSSIDANTI IN SOLUZIONE

COMPOSIZIONE

Extratan® Energy Fresh è un preparato liquido a base di tannini, ottenuti da un processo di estrazione innovativo che permette di ottenere prodotti più reattivi e stabili.

CARATTERISTICHE

Extratan® Energy Fresh nasce dall'esigenza di ottenere un prodotto altamente reattivo e con spiccate caratteristiche antiossidanti, interviene sui radicali liberi e controlla il potenziale redox al fine di migliorare la shelf-life di un vino.

Ottenuto dalla miscelazione di tannini provenienti da legni di piante di agrumi e tannini gallici e condensati e polisaccaridi naturali; questo processo consente di preservare inalterate le caratteristiche dei tannini presenti del legno di partenza, permettendo di ottenere un prodotto dalle spiccate caratteristiche antiossidanti.

Contribuisce positivamente alla struttura ed all'equilibrio di un vino e si caratterizza per la sua facilità di utilizzo.

IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan® Energy Fresh è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini bianchi e rosati, per prevenire fin da subito fenomeni ossidativi e di imbrunimento, anche in abbinamento con Prestige Elevage, per preservare tutte le peculiarità aromatiche di ogni vino. Può essere aggiunto anche prima dell'imbottigliamento, in combinazione con i prodotti Advance (mannoproteine in soluzione). Un utilizzo ragionato di tannini e derivati di lievito premette di avere un controllo sulla longevità di un vino e sulle richieste di anidride solforosa.

Negli spumanti in autoclave rinfresca e preserva la struttura durante il processo di lavorazione e anche dopo l'imbottigliamento.

DOSI

Vini Bianchi, Rosati e Spumanti: 5 - 25 g/hl

MODALITÀ D'USO

Extratan® Energy Fresh può essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di acqua. 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® Energy Fresh nel vino immediatamente prima dell'imbottigliamento, qualora si utilizzassero contemporaneamente mannoproteine è opportuno aspettare almeno due settimane 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® Energy Fresh attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Energy Fresh 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).

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.