



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® FT

MISCELA DI TANNINI PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Extratan® FT è una miscela di tannini ellagici e proantocianidinici.

CARATTERISTICHE

Extratan® FT inibisce le attività ossidasiche concorrendo alla stabilizzazione degli antociani nelle prime fasi della macerazione, determinando la creazione di complessi tannino-antociano più forti e stabili nel tempo. Offre un'elevata protezione nei confronti dell'ossidazione delle componenti aromatiche responsabili dell'aroma fruttato tipico dei vini rossi giovani, preservando, senza alterare, le note naturalmente presenti. Al tempo stesso aumenta la predisposizione all'invecchiamento dei vini rossi, sia che prima dell'affinamento in acciaio che in legno. I vini ottenuti sono più strutturati, complessi ma caratterizzati da rotondità e piacevolezza.

IMPIEGHI

Extratan® FT può essere utilizzato in vinificazione su mosti freschi per favorire la stabilizzazione del colore, proteggere dalle ossidazioni, e limitando il decadimento dei precursori aromatici. Al termine della fermentazione può essere utilizzato su vini, grazie alla sua forte azione antiossidante.

DOSI

Su mosti: 5 - 30 g/hl

Su vini: 5 - 15 g/hl

Aumentare il dosaggio nel caso di mosti/vini provenienti da uve alterate.

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® FT 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® FT attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® FT 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.