



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[®] MOSCATO

TANNINO ESTRATTO DA BUCCIA DI UVA MOSCATO

COMPOSIZIONE

Extratan[®] Moscato è un preparato di tannini ottenuti da un processo di estrazione innovativo da buccia di *Vitis Vinifera*, varietà Moscato.

CARATTERISTICHE

Extratan[®] Moscato è un preparato studiato per preservare complessità e struttura dei vini bianchi e rosati. Questo tannino evita imbrunimenti indesiderati ed aiuta a prevenire l'ossidazione.

IMPIEGHI

L'utilizzo di Extratan[®] Moscato è consigliato sin dalle prime fasi dell'affinamento dei vini bianchi e rosati, anche in abbinamento con Prestige Elevage. Può essere aggiunto fino ad una settimana prima dell'imbottigliamento. I vini trattati con Extratan[®] Moscato presentano una maggiore complessità ed nel rispetto delle note caratteristiche presenti nei diversi vini. Può essere utilizzato durante la presa di spuma in autoclave dove esercita un'azione antiossidante che permette di ottenere vini più netti ed aromatici, evitando l'insorgere di deviazioni indesiderate.

DOSI

Mosti e Vini: 5 - 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Extratan[®] Moscato 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[®] Moscato 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[®] Moscato attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan[®] Moscato è disponibile in confezioni da 0,5 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.

