



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® Q

TANNINO DI QUEBRACHO PER LA PROTEZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Extratan® Q è un tannino ottenuto dal legno di Quebracho (*Shinopsis lorentzii*), con un elevato grado di purezza.

CARATTERISTICHE

Extratan® Q ha una efficacia importante per quanto riguarda la stabilizzazione del colore. Grazie alle sue caratteristiche ed alla elevata reattività, è in grado di legarsi con gli antociani estratti nelle prime fasi di macerazione e fermentazione assicurando, fin da subito, una migliore intensità colorante e al tempo stesso stabile. Extratan® Q si dimostra anche un buon protettore nei confronti delle ossidazioni.

IMPIEGHI

Extratan® Q trova impiego nelle prime fasi della vinificazione, quando i tannini naturali dei vinaccioli non sono ancora stati estratti. E' altresì possibile utilizzare Extratan® Q in tutte le fasi dove sia possibile una reazione degli antociani, per esempio durante le microssigenazioni. L'utilizzo di Extratan® Q alla svinatura è consigliato in caso di vini particolarmente ricchi di antociani liberi e con rapporto tannini/antociani molto spostato verso questi ultimi.

DOSI

Macerazione per la produzione di vini rossi: 10 – 40 g/hl

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Q sciogliendo la quantità desiderata in dieci parti di acqua a 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® Q attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Q è disponibile in sacchi da 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.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.