



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® RED PLUS

MISCELA DI TANNINI ELLAGICI E PROANTOCIANIDINICI SPECIFICI
PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Extratan® Red Plus è una miscela di tannini ellagici e proantocianidini in forma granulare indicati per la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

CARATTERISTICHE

Extratan® Red Plus favorisce la stabilizzazione della materia colorante, proteggendo il vino da possibili fenomeni di ossidazione. Inibisce le attività ossidasiche preservando struttura e assicurando pienezza al vino.

IMPIEGHI

L'uso di Extratan® Red Plus è consigliato nella fase di macerazione; la sua aggiunta nella prima fase della vinificazione favorisce la stabilizzazione degli antociani disciolti nel mezzo. Permette di strutturare i vini e di proteggere la materia colorante dalle ossidazioni. Il suo impiego garantisce ottimi risultati anche nelle fasi di collaggio dove svolge il ruolo di coadiuvante per evitare il surcollaggio nei vini. Extratan® Red Plus è particolarmente indicato quando non è possibile ottenere un'estrazione sufficiente dei tannini a causa della scarsa presenza di polifenoli nelle uve o quando si opera con macerazioni brevi.

DOSI

Macerazione per la produzione di vini rossi: 10 – 20 g/hl

Svinatura: 5 - 10 g/hl

Chiarifica: come coadiuvante di collaggio 2 – 10 g/hl in funzione delle prove preliminari da eseguire in laboratorio.

MODALITÀ D'USO

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

CONTENUTO

Extratan® Red Plus è disponibile in confezioni da 1 Kg e da 10 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.