



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® RED

TANNINO DI CASTAGNO IN FORMA GRANULARE

COMPOSIZIONE

Extratan® Red è un tannino ellagico ottenuto mediante un processo esclusivo di estrazione idroalcolica dal legno di castagno (*Castanea sativa*) maturato all'aperto.

CARATTERISTICHE

Extratan® Red favorisce la stabilizzazione della materia colorante, proteggendo il vino da possibili fenomeni di ossidazione. L'utilizzo di Extratan® Red favorisce la vinificazione di uve che presentano un deficit di maturità fenolica o che presentano uno squilibrio nel rapporto tannini/antociani. Grazie alla capacità chelante nei riguardi del ferro e del rame mette al riparo il vino nei riguardi delle casses ferrica e rameica. E' in grado di reagire molto rapidamente con le proteine del mosto o del vino. Contrasta l'ossidazione delle uve danneggiate o colpite da marciume e contribuisce a limitare le note di ridotto.

IMPIEGHI

L'uso di Extratan® Red è consigliato su mosti in fase di macerazione, la sua aggiunta nella prima fase della vinificazione favorisce la combinazione degli antociani disciolti nel mezzo, dando origine a complessi stabili. Il suo impiego garantisce ottimi risultati anche nelle fasi collaggio dove svolge il ruolo di coadiuvante per evitare il surcollaggio nei vini.

DOSI

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

In caso di uve alterate: 30 - 80 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 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 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Red 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).

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.