



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**
ISO 14001



EXTRATAN TIRAGE

SOLUZIONE COMPLESSA DI TANNINI E SOLFATO DI RAME

COMPOSIZIONE

Extratan® Tirage è una preparazione liquida di tannini di galla e solfato di rame; è un prodotto specifico per il collaggio dei vini base ed un coadiuvante utilizzabile durante il tiraggio. Contenuto in solfato di rame: 5 g/l (limite di legge su vino 1 mg/l di rame).

CARATTERISTICHE

Extratan® tirage è una preparazione estremamente reattiva nei confronti delle proteine del vino, è infatti in grado di formare dei legami stabili con le catene proteiche così come con le colle proteiche aggiunte al vino stesso, come ad esempio Oenocol, Oenofish o Extragel Fish; grazie a questa proprietà è consigliabile l'aggiunta frazionata del tannino e della colla proteica per avere una perfetta chiarifica dei vini base destinati alla presa di spuma. Permette di preservare le qualità organolettiche dei vini destinati alla presa di spuma.

IMPIEGHI

Un'aggiunta di tannini al vino di base e spesso consigliata poiché:

- migliora la presa di colla, favorendo la flocculazione e la chiarifica
- consente la formazione di un deposito più elastico e facilmente lavorabile
- è un complemento indispensabile al coadiuvante di tiraggio Remuclair
- permette di preservare le qualità organolettiche dei vini destinati alla presa di spuma
- permette un trattamento preventivo e curativo sul gusto di ridotto.

Extratan® Tirage è un tannino estremamente reattivo che tende a precipitare completamente durante il collaggio, senza lasciare nel vino polifenoli amari o astringenti.

DOSI

Per rifermentazione Charmat e tiraggio Metodo Classico: 20 - 40 ml/hl.

MODALITA' D'USO

Al Tiraggio: aggiungere da 20 a 40 ml/hl di Extratan® Tirage prima dell'aggiunta del coadiuvante di remuage (Remuclair) per ottenere un deposito più plastico e facilmente lavorabile durante successivo il remuage. Non mescolare direttamente Extratan® Tirage con chiarificanti di origine proteica. Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare ed oggetti metallici.

CONTENUTO

Extratan® Tirage è disponibile in bottiglie da 1 lt e su richiesta in taniche da 10 lt.

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 20°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.2_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.