



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® VINACCIOLO

TANNINO DA VINACCIOLO DI UVA

COMPOSIZIONE

Extratan® Vinacciolo è un tannino enologico estratto dai vinaccioli dell'uva.

CARATTERISTICHE

Extratan® Vinacciolo è un tannino consigliato per il trattamento di vini rossi e bianchi. Grazie alla sua origine rilascia all'interno del prodotto la composizione tannica presente naturalmente nei vinaccioli di uve mature, inoltre interagisce con le proteine e con la materia colorante limitando le ossidazioni. Extratan® Vinacciolo è ottenuto da vinaccioli di uve bianche, separati dalle vinacce prima della distillazione, con un ciclo di lavorazione rapido ed accurato, in modo da assicurare una qualità costante della materia prima. Extratan® Vinacciolo è un tannino condensato (proantocianidine) della stessa natura dei tannini presenti nelle uve; durante l'estrazione si separano solo le proantocianidine a medio ed elevato peso molecolare, che contribuiscono alla struttura del vino senza apportare note verdi o acerbe. Queste frazioni tanniche hanno inoltre la caratteristica di contribuire al fissaggio del colore, soprattutto se utilizzate nell'ultima fase della vinificazione in rosso; questo effetto può essere amplificato se associato ad opportune pratiche di microossigenazione.

IMPIEGHI

Extratan® Vinacciolo limita le ossidazioni evitando possibili alterazioni del colore, partecipa alla produzione di vini complessi, armoniosi e di corpo. L'aggiunta nelle fasi di assemblaggio e trattamento dei vini bianchi favorisce la stabilità proteica garantendo così una diminuzione nell'utilizzo di bentonite e preservando l'integrità del vino. La sua azione antiossidante consente di contenere i quantitativi di anidride solforosa necessari per la stabilità del vino.

DOSI

Vini Bianchi e Rosati: 0,5 - 5 g/hl (aumentare le dosi nel caso di uve bottrizzate).

Vini Rossi: 5 - 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Extratan® Vinacciolo 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® Vinacciolo 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'expedition. Per l'impiego di Extratan® Vinacciolo attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Vinacciolo 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.

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



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.