



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® SWEET OAK

BLEND DI TANNINI DI ROVERE

COMPOSIZIONE

Extratan® Sweet Oak è un blend di tannini estratti dalle migliori qualità di legno di rovere francese (*Limousine, Allier, Tronçais*).

CARATTERISTICHE

Extratan® Sweet Oak è il risultato di un attento lavoro di ricerca e selezione di diverse specie, mirato a creare un blend di qualità eccezionale. Per garantire la massima qualità e rispettare rigorosi standard, abbiamo scelto di estrarre i tannini tramite un processo acquoso privo di agenti chimici. Grazie all'applicazione di una tecnologia innovativa basata sugli infrarossi, siamo riusciti a ottenere una tostatura bilanciata per esaltare al massimo le distintive caratteristiche dei tannini scelti. Risulta interessante sia per prevenire fenomeni ossidativi ma allo stesso tempo concorre per migliore sensibilmente la struttura e stabilizzare il vino nelle fasi post affinamento.

IMPIEGHI

Extratan® Sweet Oak è consigliato su vini in fase di affinamento per migliorare la complessità e stabilizzare le componenti strutturali. Utilizzabile sia nelle fasi di affinamento che pre-imbottigliamento. Ideale è il suo utilizzo per stabilizzare la materia colorante e soprattutto per ammorbidire eventuali astringenze o note verdi derivate dal processo di vinificazione. Sui vini bianchi offre la possibilità di ottimizzare eventuali passaggi in legno. Si fa notare anche per la capacità di determinare un risultato positivo nei confronti di riduzioni anche marcate.

DOSI

Vini: 0,5 - 6 g/hl

MODALITÀ D'USO

Extratan® Sweet Oak 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® Sweet Oak 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 Cocoa attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Sweet Oak è disponibile in confezioni da 0,25 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).

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

Scheda Tecnica: Rev.0_10/2023
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.

