



OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Fabiano (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com



ENOROM srl
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

EXTRATAN BUCCIA TANIN DIN COAJĂ (PIELIȚĂ) DE STRUGURE CHARDONNAY

COMPOZIȚIE

ExtraTan Buccia este un tanin pentru utilizare enologică extras din coaja (piețița) strugurilor Chardonnay, în urma unui proces de presare ușoară.

CARACTERISTICI

Extratran Buccia este un tanin cu masa moleculară ridicată DPM > 20 – 30 unități catehice per unitate lanț proantociadinic) care interacționează cu proteinele și materia colorantă limitând oxidările și crescând structura și durata senzației palatine (senzația lăsată pe valul palatin al gurii după degustare).

APLICAȚII – UTILIZĂRI

ExtraTan Buccia este un produs de origine procinanidinică și cateholică potrivit pentru utilizarea la vinuri roșii, albe și roze, utilizarea sa fiind destinată pentru a evita oxidările (evitând și posibilele alterări ale culorii) și contribuind la producerea vinurilor complexe, armonioase și corpulente. Conferă vinului eleganță și finețe, rotunjind asprimile date de taninurile verzi puțin polimerizate. ExtraTan Buccia este un co-adjuvant de clarificare ce interacționează bine cu proteinele în virtutea masei moleculare ridicate ce maximizează forțele Van der Waals.

În faza premergătoare îmbutelierii, are capacitatea de a rezolva "închiderile" bruște mai ales în cazul vinurilor care obțin o învechire rapidă în butoaie de lemn cu echilibru precar și prezintă senzații de uscăciune în faza finală a acestui proces.

Adăugarea produsului în faza asamblării și tratamentului vinurilor albe favorizează stabilitatea proteică, garantând o reducere a utilizării bentonitei și astfel o păstrare a integrității și structurii vinului.

DOZAJ

Vinuri în general : 5 – 20 g/hl.

Se recomandă efectuarea de teste de laborator pentru fiecare tip de vin în parte, în vederea determinării dozelor optime de utilizat

MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte adăugării se realizează pregătirea soluției prin diluția cantității dorite în 10 părți de apă caldă, agitând puternic pentru amestecarea completă a produsului, suspensia astfel obținută trebuind a fi adăugată în vinul de tratat și omogenizată perfect în toată masa sa.

Pentru adăugările de înaintea îmbutelierii, trebuie adoptată o anumită precauție, fiind necesar a face un test pentru a verifica ca taninul nu va altera caracteristicile colorante și organoleptice ale vinului: în final pentru a evita precipitățile este necesară verificarea stabilității proteice a vinului.

Utilizarea înaintea îmbutelierii trebuie făcută cu cel puțin 10 zile înaintea filtrării finale. În funcție de caracteristicile vinului, o ușoară aerare sau micro-oxigenare controlată, permite taninului a exprima mai bine proprietățile sale chimice și senzoriale.

În pregătirea preparatului acordați atenție pentru a nu utiliza apă bogată în calcar sau metale.

Pentru utilizarea produsului ExtraTan Buccia este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

AMBALARE

Produsul este disponibil la ambalaj de 0,5 kg.

PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros, uscat, ventilat și fără mirosuri.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuie închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatură sub 15°C) uscat și ventilat, fiind recomandată folosirea în timp cât mai scurt.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia).

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare :

Termen minim de păstrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse conform alineatului III bis al directivei 2000/13/CE codificată de directiva 2007/68/CE

PERICOLE

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional în domeniul alimentar și enologic.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document, nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus a priori de către un utilizator.

Fișă tehnică elaborată în 10/05/2014 rev. n° 3