



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 FRENCH OAK PREPARAT LICHID PE BAZĂ DE TANINURI DE STEJAR FRANCEZ

COMPOZIȚIE

ExtraTan French Oak este un preparat pe bază de taninuri de stejar francez în formă lichidă, concentrat și stabilizat cu gumă arabică (E411 salcâm senegal), extras printr-un proces exclusiv și inovativ ce garantează o extracție lentă și calibrată.

CARACTERISTICI

Extratan French Oak este obținut din miezul lemnului de stejar francezesc (Quercus robur), lăsat la uscare în mediul natural timp de 36 de luni, ulterior prăjit și extras printr-un proces lent utilizând o soluție hidroalcoolică. Acest proces permite obținerea principalelor substanțe polifenolice cu caracteristici organoleptice mai puțin agresive, similare celor ce pot fi extrase numai în cursul învechirii în baricuri.

După extracție taninul este concentrat și stabilizat în formă lichidă cu gumă arabică: această procedură este de o importanță fundamentală pentru menținerea caracteristicilor chimice și organoleptice ale produsului, ce ar putea suferi deviații sau pierderi pe parcursul fazei de uscare a lemnului la cald.

Caracteristici microbiologice:

Salmonella spp. absentă în 1 g

Escherichia coli absentă în 1 g

Metale grele conforme cu Codex Œnologique

APLICAȚII – UTILIZĂRI

ExtraTan French Oak este recomandată pentru orice tip de vin, încă din primele faze ale învechirii vinului, pentru creșterea structurii sale și dezvoltarea notelor de cocos și vanilie. Dacă este utilizat în butoaie de lemn vechi ce nu mai sunt capabile să cedeze taninuri, îmbunătățește structura și permite evoluția a vinurilor similară celei obținute dacă vinul ar fi fost păstrat în butoaie de stejar francezesc.

ExtraTan French Oak are o capacitate ridicată de a elimina mirosurile reducătoare, întrucât prezintă una sau mai multe grupări carbonice care dezvoltă funcția de trambulină electronică împotriva grupărilor tiolice.

DOZAJ

5 - 30 g/hl.

MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte de adăugare se procedează la pregătirea soluției de ExtraTan French Oak, dizolvând cantitatea necesară în 5 părți de apă sau vin și adăugând succesiv această soluție în masa de vin de tratat omogenizând cât mai bine.

Utilizarea sa înainte de îmbutelieri trebuie făcută cu cel puțin 10 zile înainte de filtrarea finală, asigurându-se prin teste preliminare că taninul nu provoacă tulburări sau precipitări.

În funcție de caracteristicile vinului, o ușoară aerare sau microoxigenare controlată permite taninului de să exprime mai bine proprietățile sale chimice și senzoriale. Pentru utilizarea acestui preparat, este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

AMBALARE

Produsul este disponibil în flacoane de 1 kg.

PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatură sub 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuie închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatură sub 10°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 Conține sulfiți

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 apriori de către un utilizator.

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