



OENO
ITALIA

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

Tel. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenoitalia.com



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

EXTRATAN 1

AMESTEC DE TANINURI CONDENSATE EXTRASE DIN PLANTE CU FRUCTE ROȘII (MERIȘOR)

COMPOZIȚIE

ExtraTan 1 este un preparat pe bază de taninuri condensate și polizaharide de origine vegetală. Sunt obținute printr-un proces de extracție inovativ, din lemnul fructelor roșii de pădure (merișor); acest proces permite păstrarea nealterată a caracteristicilor taninurilor din lemnul natural, evitând o oxidare excesivă ale anumitor molecule aromatice conținute în mod natural în acest lemn.

CARACTERISTICI

ExtraTan 1 este un preparat indicat pentru amplificarea senzațiilor olfactive legate de notele fructate în vinuri, îmbunătățind calitatea și complexitatea aromatică, structura și echilibrul gustativ.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Utilizarea produsului Extratan 1 este recomandată încă din primele faze ale învechirii vinului, chiar în combinație cu Prestige Elevage. Poate fi adăugat până cu o săptămână înaintea îmbutelierii. Taninul are un efect de înprospătare și de exaltare a notelor fructate de merișor. Este ideal pentru vinuri roșii, tinere și pentru a conferi note fructate în faza dinaintea îmbutelierii, dar se poate utiliza chiar și pentru structurarea și amplificarea notelor aromatice ale vinurilor roze.

Vinurile tratate cu Extratan 1 sunt mai plăcute, au o complexitate mai mare și mai ales sunt mai durabile în timp și mai rezistente la învechirea precoce.

DOZAJ

Vinuri albe și roze: 2 – 10 g/hl.

Vinuri roșii: 5 – 20 g/hl.

Pentru utilizarea produsului ExtraTan 1 este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

MODALITATE DE UTILIZARE

ExtraTan 1 se poate utiliza după diluția în 10 părți de apă, agitând puternic pentru amestecarea completă a produsului, suspensia astfel obținută trebuind a fi adăugată în vinul de tratat folosind tubul Venturi și omogenizată perfect în toată masa sa. Suspensia obținută trebuie utilizată în aceeași zi și păstrată într-un mediu răcoros.

Nu adăugați ExtraTan 1 în vin chiar înaintea îmbutelierii dacă s-au utilizat în același timp manoproteine, fiind mai oportun a aștepta cel puțin o săptămână înaintea filtrării și îmbutelierii.

Pentru adăugările înaintea îmbutelierii este necesar a face un test pentru verificarea stabilității proteice și coloidale.

Produsul poate fi utilizat și în autoclavă dar nu este recomandată folosirea sa la tragerea pentru refermentarea în sticlă pentru producția spumantelor prin metoda clasică.

AMBALARE

Produsul este disponibil la ambalaj de 0.25 kg.

PĂSTRARE

Se păstrează în locuri răcoroase, uscate și fără mirosuri. Odată desfăcut ambalajul sigilat, produsul trebuie păstrat conform indicațiilor de pe etichetă.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009

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
modificată 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 apriori de către un utilizator.

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