



OENO  
ITALIA

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

Tel. +39 030 77 00 527

info@oenoitatia.com  
www.enoitatia.com



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

## EXTRATAN 2 AMESTEC DE TANINURI EXTRASE DIN PLANTE CITRICE

### COMPOZIȚIE

ExtraTan 2 este un preparat pe bază de taninuri obținute printr-un proces inovativ de extracție din lemnul plantelor citrice; acest proces permite păstrarea nealterată a caracteristicilor taninurilor din lemnul natural, ducând la obținerea unui produs cu puternice caracteristici antioxidante.

### CARACTERISTICI

ExtraTan 2 este un preparat studiat pentru a evidenția parfumurile și a crește complexitatea vinurilor albe, abundă în arome terpenice și florale având o puternică acțiune antioxidantă care permite creșterea longevității vinului, scoțând în evidență notele florale și citrice.

### APLICAȚII – UTILIZĂRI

Utilizarea produsului ExtraTan 2 este recomandată încă din primele faze ale învechirii vinurilor albe și rose, chiar în combinație cu Prestige Elevage. Poate fi adăugat până cu o săptămână înaintea îmbutelierii.

Vinurile tratate cu ExtraTan 2 sunt mai plăcute, au o complexitate mai mare, sunt mai longevive și mai rezistente la învechirea precoce. Poate fi utilizat în timpul procesului de spumatizare în autoclavă, unde întărește acțiunea antioxidantă a bioxidului de sulf și permite obținerea de vinuri corecte, evitând apariția abaterilor aromatice. Se utilizează ca și antioxidant la vinurile la care se dorește limitarea folosirii sau eliminarea bioxidului de sulf.

### DOZAJ

Vinuri albe și roze: 5 – 30 g/hl.

### MODALITATE DE UTILIZARE

ExtraTan 2 se poate utiliza după diluția în 10 părți de apă, agitând puternic pentru amestecarea completa 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 2 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**

