



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 VINACCIOLO TANIN DIN SÂMBURI DE STRUGURE

## COMPOZIȚIE

ExtraTan Vinacciolo este un tanin enologic extras din sâmburi (semințe) de struguri.

## CARACTERISTICI

ExtraTan Vinacciolo este un tanin recomandat pentru tratamentul vinurilor roșii și albe. Datorită originii sale, eliberează în interiorul produsului de tratat compoziția taninică existentă în mod natural în sâmburii de struguri bine maturați. În plus interacționează cu proteinele și materia colorantă limitând oxidările. ExtraTan Vinacciolo este obținut din sâmburi de struguri albi, separați de coaja boabei înaintea distilării, printr-un ciclu de lucru rapid și precis astfel încât să asigure o calitate constantă a materiei prime.

## APLICAȚII – UTILIZĂRI

ExtraTan Vinacciolo este un tanin condensat (proanthocyanidins) de aceeași natură cu taninurile prezente în struguri; în timpul extracției se separă doar proantocianidinele de greutate moleculară medie și mare, ce contribuie la structura vinului fără a aduce note verzi sau necoapte. Aceste fracțiuni taninice au în plus caracteristica de a contribui la fixarea culorii, mai ales dacă sunt utilizate în ultima fază a vinificării la roșu; acest efect poate fi amplificat dacă este asociat cu anumite practici oportune de oxigenare.

ExtraTan Vinacciolo limitează oxidările evitând posibile alterări ale culorii și participă la obținerea vinurilor armonioase, complexe și corpolente.

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.

Acțiunea sa antioxidantă permite reducerea cantității de bioxid de sulf necesar a fi utilizat pentru stabilitatea vinului.

## DOZAJ

Vinurii albe și roze: 0.5 – 5 g/hl (măriți doza în cazul strugurilor cu botrytis)

Vinuri roșii: 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 caldută, 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 înaintea îmbutelierii trebuie adoptată o anumită precauție, fiind necesar a face un test pentru a verifica dacă 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 să exprime 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 Vinacciolo este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

## AMBALARE

Produsul este disponibil la ambalaj de 0.25 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 (temperatura sub 15°C) fiind recomandată folosirea în timp cât mai scurt.

## **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

=

Clasificare Siguranță

Neclasificat

Clasificare ADR

Neclasificat

OGM

Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergen

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**