

TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA PURIFICATO E LIOFILIZZATO

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglie di color marrone scuro.

OENOTAN è un tannino estratto da legno di querce originarie delle foreste del Limousin e del Tronçais. I legni utilizzati per la sua produzione vengono stagionati all'aria aperta per almeno due anni, come avviene per il legno impiegato per il taglio delle doghe della barrique.

Dopo la stagionatura, durante la quale si perdono gran parte dei composti che possono cedere gusti verdi al vino, il legno viene sottoposto ad un processo di estrazione con acqua a 80°C, che evita la solubilizzazione di sostanze amare ed astringenti.

L'infusione così preparata è concentrata e successivamente liofilizzata, secondo un procedimento che consente di preservare la struttura e le proprietà di OENOTAN e che gli conferisce una solubilità ineguagliabile.



APPLICAZIONI

Vino bianco

- Rafforzare l'azione antiossidante e antibatterica della SO₂.
- Favorire la precipitazione di chiarificanti proteici e proteine instabili del vino, preservando la struttura e l'equilibrio organolettico del vino.

Vino rosso

- In macerazione, per proteggere dall'ossidazione la materia colorante e permettere così, l'elaborazione di vini rossi con colore intenso e vivo.
- Dopo fermentazione la malolattica, per assicurare la stabilità microbiologica e colloidale dei vini (precipitazione di proteine instabili).
- In affinamento, per prevenire e curare la comparsa di gusti di riduzione.

DOSI

Fermentazione e prefermentazione dei vini bianchi: 3 - 8 g/hl (fino a 15 g/hl nei vini liquorosi)

Macerazione delle uve rosse: 3 - 8 g/q (fino a 12 g/q in caso di uve botrytizzate)

In affinamento: 10 - 20 g/hl (fino a 30 g/hl in affinamenti lunghi)

Distillati: 8 - 50 g/hl



Tannini
OENOTAN

Codice Scheda: Oenotan/it

Revisione: n°1 Aprile 2012

Pag. 2/2

MODALITÀ D'USO

Sciogliere OENOTAN in rapporto 1:10 in mosto o vino, mescolando in continuazione.

Addizionare alla massa in rimontaggio tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Per l'uso in vino, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico del tannino e per la messa a punto del dosaggio. Si raccomanda inoltre, di effettuare l'aggiunta di OENOTAN nelle prime fasi dell'affinamento fino ad un massimo di 1 ÷ 2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità e stabilità proteica e colloidale del vino realizzando prove preventive di laboratorio.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 Kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009