



OENOTAN SELECTION VANILLA

TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA PURIFICATO E LIOFILIZZATO

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia francese mediamente tostata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglie di color marrone scuro.

OENOTAN VANILLA è un tannino estratto da quercia francese. 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 subisce una tostatura media. Il legno tostato viene poi sottoposto ad un processo di estrazione con acqua e la soluzione liofilizzata.

Al termine del processo di produzione, si ottiene un tannino con ottime capacità antiossidanti, strutturanti e caratterizzato da eleganti aromi di vaniglia, cocco, crema pasticcera.

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 protegge dall'ossidazione la materia colorante e permettere così, l'elaborazione di vini rossi con colore intenso e vivo.
- Dopo fermentazione malolattica, per migliorare 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 di 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 - 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

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

Aggiungere 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 VANILLA 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