



Tannini

Codice scheda: Unico#1XOit

Revisione: n°0 Marzo 2018

Pag. 1/1

## UNICO #1 XO

### TANNINO ENOLOGICO DI QUERCIA TOSTATA

#### COMPOSIZIONE

Tannino ellagico estratto da legno di quercia francese con tostatura forte.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige

**UNICO #1 XO** è un tannino ellagico estratto a freddo da legno di quercia francese con tostatura forte, selezionato per la sua qualità aromatica e gustativa.

La tecnica estrattiva a freddo evita l'ossidazione delle componenti volatili positive del legno che restano perciò integre nel tannino e reattive nei confronti dei composti volatili del vino.

**UNICO #1 XO** presenta intatte le note aromatiche tipiche del legno tostato come la nota di vaniglia, caramello, cacao, frutta dolce.

La reattività del tannino con le molecole odorose del vino porta alla formazione di aromi più complessi, più intensi e che si conservano meglio nel tempo.

A livello gustativo, **UNICO #1 XO** dà struttura, esalta la sensazione di dolcezza ed attenua la percezione di amaro ed astringenza.

#### APPLICAZIONI

- Rifinitura dei vini pronti per l'imbottigliamento
- Prolungare la vita di botti e barrique

#### MODALITÀ D'USO

Sciogliere **UNICO #1 XO** in 10 parti di acqua o vino, mescolando in continuazione.

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

Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico di **UNICO #1 XO** e per la messa a punto del dosaggio.

Si raccomanda inoltre, di utilizzare **UNICO #1 XO** nelle prime fasi dell'affinamento fino a un massimo di 1/2 settimane prima dell'imbottigliamento. In caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, valutare preventivamente l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e stabilità colloidale.

#### DOSI

Vini bianchi 0,5-3 g/hl

Vini rossi 1-15 g/hl

#### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto 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

Prodotto in accordo con le caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rischio delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.