



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

# EXTRATAN® RED PLUS

MISCELA DI TANNINI ELLAGICI E PROANTOCIANIDINICI SPECIFICI  
PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE

## COMPOSIZIONE

Extratan® Red Plus è una miscela di tannini ellagici e proantocianidini in forma granulare indicati per la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

## CARATTERISTICHE

Extratan® Red Plus favorisce la stabilizzazione della materia colorante, proteggendo il vino da possibili fenomeni di ossidazione. Inibisce le attività ossidasiche conferendo struttura e pienezza al vino.

## IMPIEGHI

L'uso di Extratan® Red Plus è consigliato nella fase di macerazione; la sua aggiunta nella prima fase della vinificazione favorisce la stabilizzazione degli antociani disciolti nel mezzo. Permette di strutturare i vini e di proteggere la materia colorante dalle ossidazioni. Il suo impiego garantisce ottimi risultati anche nelle fasi di collaggio dove svolge il ruolo di coadiuvante per evitare il surcollaggio nei vini. Extratan® Red Plus è particolarmente indicato quando non è possibile ottenere un'estrazione sufficiente dei tannini a causa della scarsa presenza di polifenoli nelle uve o quando si opera con macerazioni brevi.

## DOSI

Macerazione per la produzione di vini rossi: 10 – 20 g/hl

Svinatura: 5 - 10 g/hl

Chiarifica: come coadiuvante di collaggio 2 – 10 g/hl in funzione delle prove preliminari da eseguire in laboratorio.

## MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Red Plus sciogliendo la quantità desiderata in dieci parti di acqua calda. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare accuratamente.

Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare o oggetti metallici.

Per l'impiego di Extratan® Red Plus attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONFEZIONI

Extratan Red Plus è disponibile in confezioni da 1 Kg e da 10 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI  
EN ISO 9001** e **UNI EN  
ISO 14001**



Scheda Tecnica: Tan\_RPlus\_rev.1\_07/2018

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.