



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com

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



# EXTRATAN® BUCCIA

## TANNINO DI BUCCIA DI UVA CHARDONNAY

### COMPOSIZIONE

Extratan® Buccia è un tannino per uso enologico estratto da bucce d'uva Chardonnay provenienti da processi di pressatura soffice.

### CARATTERISTICHE

Extratan® Buccia è un tannino con elevata massa molecolare (Dpm > 20-30 unità catechiche per catena proantocianidinica) che interagisce con le proteine e con la materia colorante limitando le ossidazioni ed aumentando la struttura e la lunghezza al palato.

### IMPIEGHI

Extratan® Buccia è un prodotto di origine procianidinica e catechinica adatto nella lavorazione di vini rossi, bianchi e rosati, l'utilizzo è volto a limitare le ossidazioni (evitando possibili alterazioni del colore), contribuisce alla produzione di vini complessi, armoniosi e di corpo. Conferisce al vino eleganza e finezza, arrotondando le spigolosità date dai tannini verdi e poco polimerizzati. Extratan® Buccia è un ottimo coadiuvante di chiarifica poiché interagisce con le proteine in virtù dell'elevata massa molecolare che massimizza le forze di Van der Waals. Nelle fasi di pre-imbottigliamento ha la capacità di risolvere delle brusche "chiusure" soprattutto a carico di vini che hanno subito un affinamento in legno squilibrato e presentano delle sensazioni di secchezza proprio sul finale. L'aggiunta nelle fasi di assemblaggio e trattamento dei vini bianchi favorisce la stabilità proteica, garantendo così una diminuzione nell'utilizzo di bentonite e volta a preservare l'integrità e la struttura del vino.

### DOSI

Vini Bianchi e Rosati: 5 - 15 g/hl

Vini Rossi: 5 - 20 g/hl

### MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Buccia sciogliendo accuratamente la quantità desiderata in 10 parti di acqua calda. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare accuratamente. Il suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento deve essere fatto con cautela accertandosi attraverso test preliminari che il tannino non vada ad alterare le caratteristiche coloranti e organolettiche del prodotto da trattare; al fine di evitare precipitati verificare la stabilità proteica del vino. L'utilizzo in pre-imbottigliamento deve essere fatto almeno 10 giorni prima della filtrazione finale. In funzione delle caratteristiche del vino, una leggera areazione o la microossigenazione controllata, consente al tannino di esplicare meglio le sue proprietà chimiche e sensoriali. Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare o oggetti metallici. Per l'impiego di Extratan® Buccia attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

### CONFEZIONI

Extratan® Buccia è disponibile in confezioni da 0,25 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.

Scheda Tecnica: Tan\_Buc\_rev.0\_12/2017

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.