



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® FRUIT

PREPARAZIONE A BASE DI TANNINO PER L'ESALTAZIONE DEL FRUTTATO DEI VINI ROSSI

## COMPOSIZIONE

Extratan® Fruit è una miscela di tannini ellagici e condensati indicati per la stabilizzazione della materia colorante colloidale e per l'esaltazione delle note fruttate dei vini rossi.

## CARATTERISTICHE

Extratan® Fruit inibisce le attività ossidasiche concorrendo alla stabilizzazione degli antociani nelle prime fasi della macerazione. Offre un'elevata protezione nei confronti dell'ossidazione dei componenti aromatici responsabili dell'aroma fruttato tipico dei vini rossi giovani, rendendo maggiormente evidenti ed intense le note riconducibili alla frutta rossa (lampone, ribes, ciliegia).

## IMPIEGHI

Extratan® Fruit può essere utilizzato in vinificazione per favorire la stabilizzazione del colore, proteggere dalle ossidazioni, e limitando il decadimento dei precursori aromatici. Al termine della macerazione può essere utilizzato in svinatura per incrementare le note fruttate derivanti dagli aromi varietali, limitando le sensazioni di vegetale ed astringente.

## DOSI

In vinificazione: 20 - 30 g/hl

Alla svinatura: 5 - 10 g/hl

Aumentare il dosaggio nel caso di mosti/vini provenienti da uve alterate.

## MODALITÀ D'USO

Sciogliere la quantità desiderata di Extratan® Fruit in 10 parti di acqua o di mosto/vino. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente.

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

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

## CONFEZIONI

Extratan® Fruit è disponibile in confezioni da 1 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\_Fru\_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.