



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



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

EXTRATAN® TEA

TANNINI CATECHINICI ESTRATTI DA TE' VERDE

COMPOSIZIONE

Extratan® Tea è una miscela di tannini catechinici purificati estratti dalle foglie di tè verde. Il processo di estrazione prevede l'eliminazione delle sostanze resinose e di quelle coloranti (clorofilla) e l'estrazione in miscela acqua-alcool, con la successiva standardizzazione a basso peso molecolare, per poter garantire la massima reattività dei polifenoli.

CARATTERISTICHE

L'uso di Extratan® Tea nella vinificazione in rosso è consigliato nella fase di macerazione ed alla svinatura, su vini poveri di materia colorante o con antociani instabili e difficili da fissare; grazie al basso peso molecolare sono in grado di complessare gli antociani evitando la formazione di copolimeri ad elevato peso molecolare che risultano essere poco solubili. Può essere inoltre impiegato durante il processo di microossigenazione. Nella vinificazione in bianco la forte azione antiradicalica ed antiossidante di Extratan® Tea permette di ottenere vini bianchi freschi ed eleganti, particolarmente resistenti all'ossidazione.

IMPIEGHI

Extratan® Tea favorisce la stabilizzazione della materia colorante tipica dei tannini catechinici, svolge inoltre un'importante azione antiossidante poichè reagisce con l'ossigeno esercitando un'azione protettiva nei confronti dei precursori aromatici, aumenta inoltre la resistenza all'ossidazione nei vini, caratteristiche che lo rendono indicato sia nelle vinificazioni in bianco sia nella produzione di vini rossi.

DOSI

Vini Rossi:

Fermentazione/macerazione dopo l'aggiunta di Extratan® Red o Extratan® Red Plus: 10 - 20 g/hl

Svinatura: 5 - 10 g/hl

Macerazione: prefermentativa a freddo: 10 - 20 g/hl all'inizio del processo

Microossigenazione: 5 - 10 g/hl all'inizio del processo

Vini Bianchi:

Fermentazione: 5 - 10 g/hl all'inizio della fermentazione

Coadiuvante di chiarifica: 1 - 3 g/hl

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Tea sciogliendo la quantità desiderata in 5 parti di vino. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente.

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

CONFEZIONI

Extratan® Tea 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_Tea_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.

