

OENOTANNIN®
Excellence ALBA FIRE

Preparazione liquida a base di tannino idrolizzabile di quercia

CARATTERISTICHE

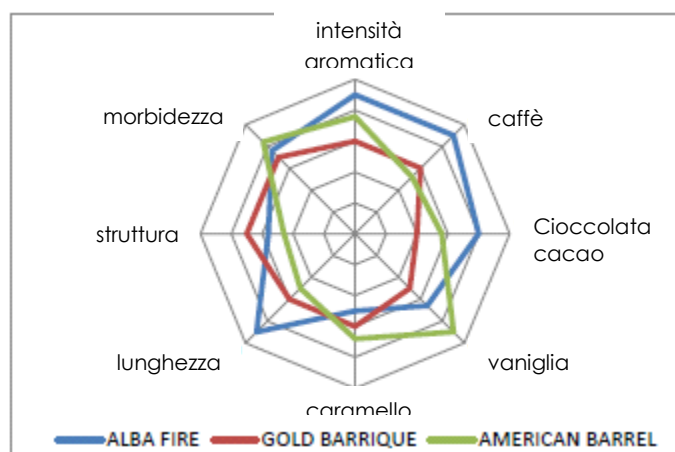
OENOTANNIN® EXCELLENCE ALBA FIRE è una preparazione liquida a base di tannino nobile estratto da legno di quercia americana (*Quercus Alba*), tostatura forte, specifica per il miglioramento dei grandi vini rossi affinati in legno o dell'annata. L'estrazione, in acqua, si ottiene grazie ad un innovativo processo di trattamento di trucioli selezionati, di quercia americana di diverse intensità di riscaldamento.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Lo specifico assemblaggio delle tostature **OENOTANNIN® EXCELLENCE ALBA FIRE** permette di apportare note aromatiche complesse e facilmente integrate, tipiche dell'affinamento in botte nuova, che spaziano dalle note dolci di pasticceria, caramello e vaniglia a note più tostate come il cacao, la cioccolata e la torrefazione.

La scarsa reattività del tannino estratto in queste condizioni permette un utilizzo ragionato in fase d'affinamento e di pre imbottigliamento senza conferire eccessiva strutturazione né astringenza.

OENOTANNIN® EXCELLENCE ALBA FIRE aumenta la rotondità in bocca, le note dolci e la persistenza gustativa rendendo il vino trattato più complesso, morbido ed elegante.



APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE ALBA FIRE è indicato per il miglioramento della struttura polifenolica, delle caratteristiche aromatiche e gustative di vini rossi affinati.

Può essere utilizzato in fase d'affinamento e di maturazione con o senza legno, o in fase di pre imbottigliamento. **OENOTANNIN® EXCELLENCE ALBA FIRE** può essere utilizzato in piccole quantità anche su vini bianchi o rosati; suggeriamo tuttavia l'utilizzo di altre preparazioni della gamma **EXCELLENCE®** più specificamente destinate ai vini bianchi.

QUANTITÀ

Da 1 a 10 g/hl e più, secondo l'obiettivo fissato.

Durante l'affinamento:

- aggiunte frazionate di 5-10 g/hl per ottimizzare le integrazioni;
- 20 g/hl e più, per una soluzione alternativa all'affinamento in legno

Si consigliano analisi in laboratorio per determinare la quantità ottimale da aggiungere.

MODALITÀ D'USO

Agitare bene il prodotto prima dell'uso.
Disperdere in 20 volte il suo peso di vino.
Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

1 litro

CONSERVAZIONE

Confezione piena ancora sigillata: al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni che appaiono sopra corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono date senza impegno né garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori del nostro controllo. Non liberano l'utente del rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.