

OENOTANNIN® *Excellence* AMERICAN BARREL

Preparazione liquida a base di tannino idrolizzabile di quercia

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE AMERICAN BARREL è una preparazione liquida a base di tannino nobile estratto da legno di quercia tostata (*Quercus petraea* e *Quercus Alba*) specifica per il miglioramento dei grandi vini rossi. L'estrazione, in acqua, si ottiene grazie ad un innovativo procedimento di trattamento dei trucioli di quercia americana e francese, dalla tostatura da media a forte.

OENOTANNIN® EXCELLENCE AMERICAN BARREL è composto da tannini idrolizzabili, estratti da legno di quercia tostata; questa preparazione contiene pertanto dei tannini gallici ed ellagici ma anche dei composti della degradazione termica della lignina e dell'emicellulosa che conferiscono tipiche note organolettiche di vaniglia e di tostato.

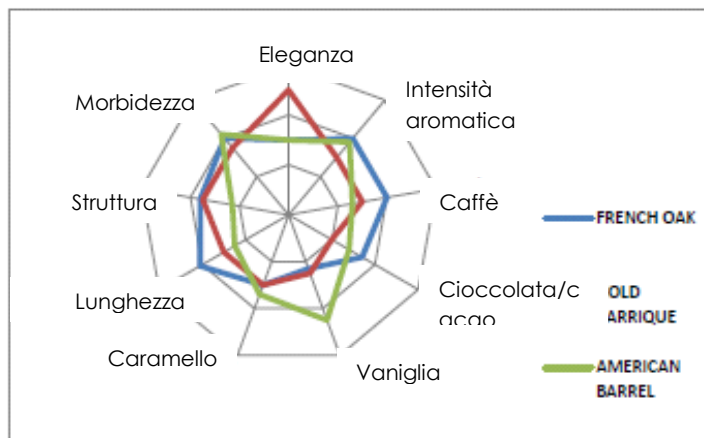
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE AMERICAN BARREL permette di apportare ai vini rossi delle note aromatiche nette e precise, che spaziano dalla vaniglia al vecchio brandy e al caramello.

Migliora l'espressione aromatica dei vini bianchi.

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

OENOTANNIN® EXCELLENCE AMERICAN BARREL non conferisce note amare né astringenti e contribuisce al miglioramento del profilo gustativo apportando lunghezza, note dolci e morbidezza.



APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE AMERICAN BARREL è ideale per migliorare la qualità di vini dal limitato potenziale aromatico, aumentando le loro complessità e rotondità.

È raccomandato per migliorare la struttura polifenolica, le caratteristiche aromatiche e gustative di grandi vini rossi affinati.

Può essere utilizzato in fase d'affinamento e di maturazione con o senza legno, o in fase finale di pre imbottigliamento grazie al suo facile dosaggio. Nei vini bianchi, il suo utilizzo è molto interessante in pre imbottigliamento a quantità limitatissime (da 1 a 3 g/hl) per sviluppare l'espressione di frutta matura e dolce, senza apportare astringenza né pesantezza al vino pur migliorando la morbidezza e la conservazione.

QUANTITÀ

Tra 1 e 15 g/hl in funzione del vino da trattare e degli obiettivi. Si consiglia una preventiva analisi in laboratorio per determinare la quantità da utilizzare.

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE AMERICAN BARREL è facilmente dosabile in fase d'affinamento e può essere aggiunto appena prima dell'ultima filtrazione, senza creare problemi di colmataggio in microfiltrazione, alle dosi d'uso consigliate.

Agitare bene il prodotto prima dell'uso. Disperdere in 20 volte il suo peso di vino.

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.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

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.