

OENOTANNIN®
Excellence EVOLUTION 2.0

Preparazione liquida a base di tannino per vini rossi speziati, morbidi e complessi

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE EVOLUTION 2.0 è una preparazione liquida a base di tannini ellagici, gallici e di tannini condensati estratti da legni di diverse essenze grazie ad un innovativo procedimento d'estrazione a caldo, che conferisce particolari caratteristiche organolettiche.

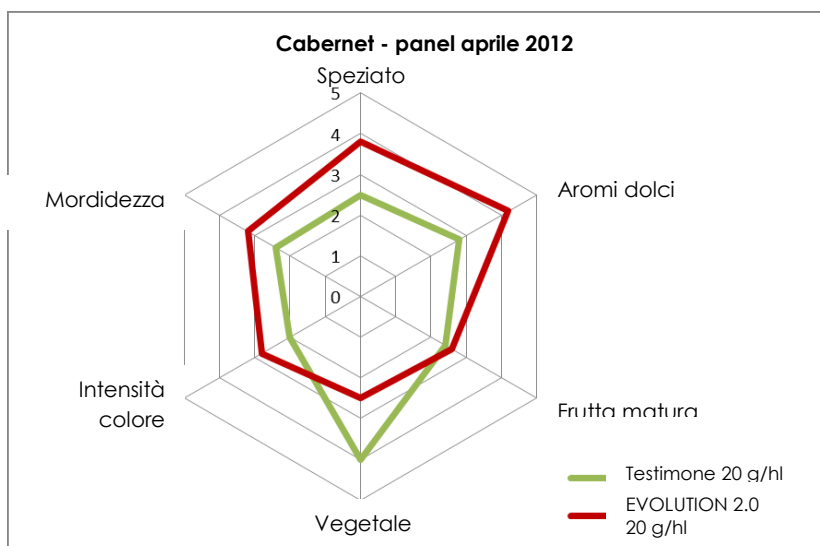
L'utilizzo di **OENOTANNIN® EXCELLENCE EVOLUTION 2.0** è interessante per la sua azione antiossidante e stabilizzante della frazione polifenolica estratta durante il processo di macerazione delle uve rosse, per la sua capacità di cedere al vino note speziate e per il suo contributo alle note dolci.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

L'utilizzo di tannino ellagico durante la vinificazione di uve rosse apporta una migliore stabilizzazione del colore, vista la capacità del tannino di inibire gli enzimi ossidasici, di proteggere dalle ossidazioni e di promuovere la formazione di composti intermedi (come l'acetaldeide) che contribuiscono a stabilizzare i complessi tannino-antociano.

La formula liquida **OENOTANNIN® EXCELLENCE** garantisce una migliore reattività e un'immediata disponibilità chimica del tannino.

OENOTANNIN® EXCELLENCE EVOLUTION 2.0 produce vini più strutturati, con una migliore intensità aromatica e con un'intensità colorante più stabile nel tempo.



APPLICAZIONI

- Dosaggio facile e solubilità nel mosto e nel vino senza perdite
- Efficacia immediata fin dall'aggiunta
- Azione antiossidante e di stabilizzazione del colore
- Apporto di struttura senza note amare né astringenti
- Apporto di note aromatiche dolci e speziate
- Miglioramento dei risultati della micro-ossigenazione

QUANTITÀ

Vini rossi svinatura:	10 - 20 g/hl
Vini rossi inizio della macerazione:	10 - 30 g/100 kg pigiato
Uva danneggiata:	30 - 50 g/100 kg pigiato
Affinamento, travaso, micro-ossigenazione:	5-20 g/hl

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 l, 25 l

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.