

OENOTANNIN® *Excellence* FRENCH OAK

Preparazione liquida a base di tannino idrolizzabile di quercia

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE FRENCH OAK è una preparazione liquida a base di tannino estratto da legno di quercia (*Quercus petraea*) tostato, specifica per il miglioramento dei grandi vini rossi. Si ottiene l'estrazione in acqua grazie ad un procedimento brevettato di trattamento dei trucioli di quercia, selezionati dopo diversi riscaldamenti per ottenere un tannino dalle note tostate, equilibrate e complesse.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Lo specifico assemblaggio delle tostature di **OENOTANNIN® EXCELLENCE FRENCH OAK** permette di apportare note aromatiche complesse con note tostate che vanno dalla vaniglia a quelle più torrefatte, di spezie, di caffè, di tabacco e di liquirizia tipicamente legate alla conservazione in botte di quercia francese tostata.

OENOTANNIN® EXCELLENCE FRENCH OAK apporta un'elegante nota olfattiva con un'astringenza molto moderata. La scarsa reattività del tannino estratto in queste condizioni permette un utilizzo ragionato in affinamento e in pre imbottigliamento senza apportare strutturazione eccessiva, né astringenza, né tanto meno problemi d'instabilità proteica.

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

APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE FRENCH OAK è indicato nel miglioramento della struttura polifenolica, delle caratteristiche aromatiche e gustative di vini rossi affinati.

Permette anche di migliorare le qualità di vini che mancano di struttura.

OENOTANNIN® EXCELLENCE FRENCH OAK può essere utilizzato in fase d'affinamento e di maturazione con o senza legno, o in finitura pre imbottigliamento grazie al suo facile dosaggio.

QUANTITÀ

Da 1 e 10 g/hl, in funzione del vino da trattare e degli obiettivi.

Si consigliano analisi in laboratorio per determinare la quantità da utilizzare.

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE FRENCH OAK è facilmente dosabile in affinamento e può essere aggiunto appena prima dell'ultima filtrazione del vino, senza creare problemi di colmataggio in microfiltrazione alle abituali quantità di utilizzo.

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.

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.