

OENOTANNIN®


 Excellence

GOLD BARRIQUE

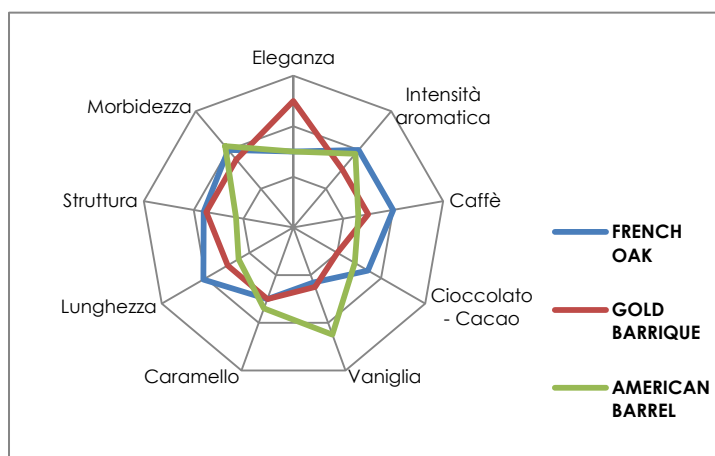
Preparazione liquida a base di tannino idrolizzabile di quercia

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD BARRIQUE è un preparato a base di tannino liquido nobile estratto da diverse tipologie di legno di quercia tostato specifico per il miglioramento di vini rossi importanti, sia affinati in legno, sia vini d'annata. Lo specifico blend di tostature di **OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD BARRIQUE** contiene sia gallotannini ed ellagitannini che composti dalla degradazione termica della lignina e delle emicellulose che conferiscono le tipiche note organolettiche tostate. L'estrazione, rigorosamente ad acqua, avviene attraverso un processo innovativo che utilizza come materia prima chips a diversi gradi di tostatura secondo una formula bilanciata.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD BARRIQUE apporta sentori aromatici complessi con note eleganti di barrique, caramello, caffè. Apporta una discreta morbidezza ed aumenta la struttura del vino rendendolo piacevolmente elegante e persistente. La bassa reattività del tannino estratto in queste condizioni consente un razionale e sicuro utilizzo in fase di finitura e pre-imbottigliamento senza apportare eccessiva strutturazione o astringenza.



APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD BARRIQUE sfrutta l'azione dei tannini idrolizzabili che risultano ottimi per proteggere il colore dei vini. È pertanto un prodotto ideale per migliorare qualitativamente vini con poca personalità, aumentandone la complessità aromatica e la morbidezza. È indicato come miglioratore del quadro fenolico, delle caratteristiche aromatiche e gustative di vini rossi sia affinati in legno o con frammenti legnosi, sia lavorati integralmente in acciaio. Può essere utilizzato sia in fase di affinamento e maturazione con o senza legno, sia in fase finale pre-imbottigliamento grazie al suo facile dosaggio.

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD BARRIQUE può essere utilizzato a dosaggi modesti anche su vini bianchi strutturati, tuttavia si consiglia l'utilizzo di altri formulati della gamma **OENOTANNIN® EXCELLENCE** più specifici per vini bianchi.

DOSAGGIO

Vini rossi: 1-10 g/hL

Vini bianchi strutturati: 1-5 g/hL

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD BARRIQUE risulta facilmente dosabile e può essere usato in élevage o in pre-imbottigliamento a monte dell'ultima filtrazione del vino, senza creare problemi di intasamento dei microfiltri alle abituali dosi di utilizzo. Il dosaggio di utilizzo sarà stabilito dall'enologo in funzione del vino da trattare e degli obiettivi da raggiungere.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

Agitare bene il prodotto prima dell'uso.

CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 500 g.

CONSERVAZIONE

Confezione piena ancora sigillata: al riparo dalla 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.