

OENOTANNIN®  
*Excellence* GOLD FRUIT

Preparazione liquida a base di tannino idrolizzabile e condensato

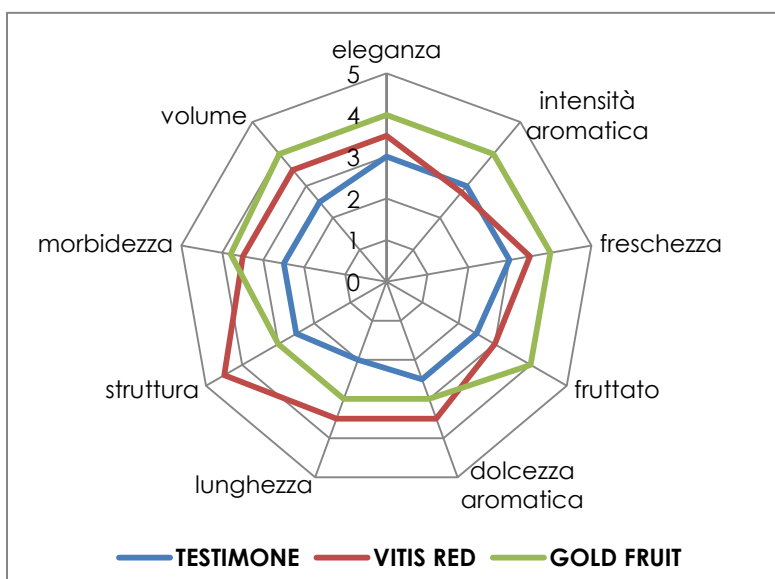
CARATTERISTICHE

**OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD FRUIT** è un preparato a base di tannino liquido nobile composto sia da tannini idrolizzabili che da tannini condensati estratti da legni di diverse essenze vegetali. **OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD FRUIT** è un preparato a base di Tannino Liquido idrolizzabile composto principalmente da galletannini ed ellagitannini e composti dalla degradazione termica della lignina ed emicellulose, stabilizzato con polisaccaridi vegetali. La reattività di questa specifica miscela di tannini con la componente aromatica dei vini rossi consente di esaltare le note fruttate varietali, rendendole più stabili ed intense. L'estrazione, rigorosamente ad acqua, avviene attraverso un processo innovativo secondo una formula bilanciata.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD FRUIT** a livello gustativo amplifica le note dolci e vellutate e, pur aumentando in modo evidente la struttura, limita le sensazioni amare e la durezza.

**OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD FRUIT** è quindi un prodotto polivalente adatto a tutte le tipologie di vino presenti sul mercato, dai rossi giovani e rosati, a vini di lungo affinamento.



APPLICAZIONI

**OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD FRUIT** 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.

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

## DOSAGGIO

---

- **Vini rossi: 1 – 10 g/hl**

## MODALITÀ D'USO

---

**OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD FRUIT** 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.*