

OENOTANNIN® *Excellence* GOLD WHITE

Preparazione liquida a base di tannino di galla

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE è un preparato a base di Tannino liquido estratto da piante appartenenti alla famiglia delle *Fagacee*. È costituito prevalentemente da esteri dell'acido gallico e di-gallico. Risulta particolarmente adatto per l'impiego in vini bianchi, sia durante la vinificazione sia in fase di affinamento.

Il formulato liquido **OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE** garantisce una maggiore reattività ed una immediata disponibilità chimica del tannino, al contrario dei tannini granulari o in polvere che necessitano di alcune ore per dimostrarsi chimicamente efficaci soprattutto per quanto riguarda la funzione antiossidativa e antiossidante.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE svolge un'azione positiva sulla qualità dei vini bianchi grazie a suo ruolo antiossidante.

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE esplica un'efficace azione di deproteinizzazione del vino e del mosto, riducendo i quantitativi di bentonite necessaria per raggiungere la stabilità. Altrettanto efficace è l'azione di eliminazione degli odori di ridotto, anche se dovuti a mercaptani.



APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE è particolarmente indicato per l'impiego in vini bianchi e rosati, in fermentazione.

Porta alla produzione di vini dai profumi molto puliti, più stabili sia dal punto di vista delle ossidazioni.

OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE può essere vantaggiosamente impiegato anche durante l'affinamento in legno o sulle fecce dei vini bianchi, proteggendoli dalle ossidazioni (soprattutto all'uscita dalla barrique) e dagli odori di ridotto.

Le sue caratteristiche lo rendono un coadiuvante specifico e fondamentale nella produzione di vini bianchi e rosati senza solfiti.

DOSAGGIO

- **Vini bianchi e rosati**

5 – 15 g/100 kg sull'uva allo scarico, in tramoggia o durante il trasporto, soprattutto in caso di raccolta meccanica;

3 – 20 g/hL durante la chiarifica del mosto e/o durante la fermentazione;

3 – 10 g/hL in affinamento.

- **Vini senza solfiti**

10 – 30 g/hL in più apporti ripetuti durante la vinificazione e l'affinamento.

Richiedere il protocollo "vini senza solfiti" al vostro tecnico Oenofrance di riferimento.

- **Uve alterate**

15 – 40 g/100 kg sull'uva allo scarico, in tramoggia o durante il trasporto, soprattutto in caso di raccolta meccanica.

MODALITÀ D'USO

Aggiungere **OENOTANNIN® EXCELLENCE GOLD WHITE** direttamente sull'uva al conferimento, in tramoggia, nel pigiato in caricamento pressa, nel mosto, nel vino in funzione dell'applicazione desiderata.

Per facilitarne l'omogeneizzazione si può sciogliere in una piccola frazione di mosto o vino prima dell'aggiunta alla massa. Omogeneizzare tramite rimontaggio.

Qualora venga utilizzato assieme ad enzimi è consigliabile aggiungerlo almeno mezz'ora dopo l'enzima per favorire l'azione di quest'ultimo.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 1 kg, taniche da 25 kg e IBC da 1200 kg.

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.