

OENOTANNIN®

Excellence

## ROSSOFRUTTO

## Preparazione liquida a base di tannini catechinici ed ellagici

## CARATTERISTICHE

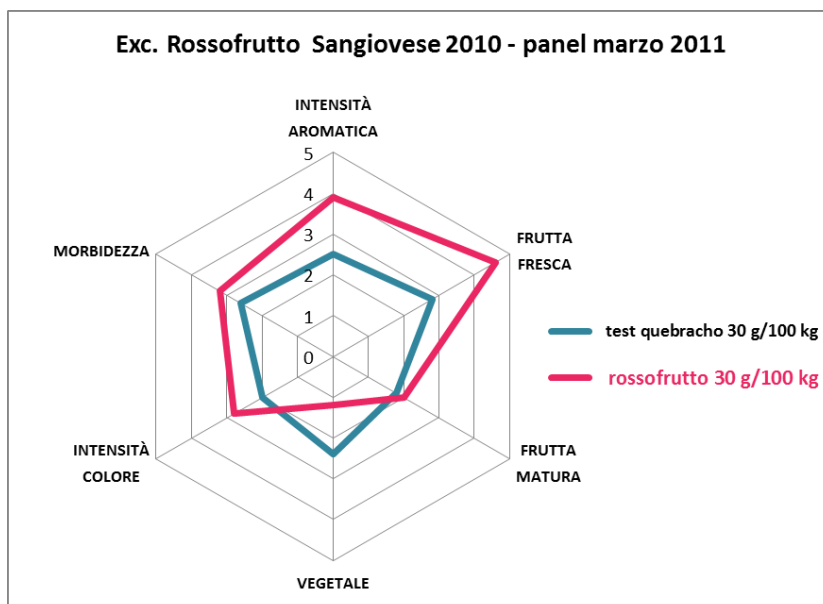
**OENOTANNIN® EXCELLENCE ROSSOFRUTTO** è un preparato a base di tannino liquido composto da tannini condensati catechinici e tannini ellagici aromaticamente attivi estratti da legni di diverse essenze vegetali. Non contiene tannino di quebracho.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**OENOTANNIN® EXCELLENCE ROSSOFRUTTO** è uno strumento specifico per l'esaltazione degli aromi fruttati e per la protezione del colore nella vinificazione in rosso.

La reattività di questo specifico mix di tannini con la componente aromatica dei vini rossi consente di esaltare le note fruttate varietali rendendole più stabili ed intense e di incrementare gli aromi di frutta rossa, in particolare ciliegia, marasca e lampone.

I precursori aromatici naturalmente presenti nel tannino vengono liberati durante la fermentazione alcolica con un effetto che risulta ancora più intenso se la fermentazione viene condotta da lieviti in grado di sviluppare queste caratteristiche aromatiche, in particolare *Selectys Italica V5*.



## APPLICAZIONI

**OENOTANNIN® EXCELLENCE ROSSOFRUTTO** è ricco in tannini condensati di tipo catechinico estremamente reattivi, in grado di proteggere gli antociani.

Il formulato liquido **OENOTANNIN® EXCELLENCE** 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.

## DOSAGGIO

---

- **Vini rossi: 15 – 30 g/100 kg pigiato**

Macerazione tradizionale: l'intera dose alla fine del riempimento del vinificatore o al primo rimontaggio;

Macerazione prolungata: dosaggio frazionato al riempimento ed al secondo rimontaggio;

Macerazione brevissima (svinato dolce): l'intera dose alla svinatura.

- **Vini novelli**

10 – 20 g/100 kg uva: direttamente al riempimento del vinificatore.

- **Vini rosati**

10 – 15 g/hL: a fermentazione alcolica avviata.

## MODALITÀ D'USO

---

Aggiungere **OENOTANNIN® EXCELLENCE ROSSOFRUTTO** direttamente nel pigiato all'inizio della macerazione oppure al mosto-vino alla svinatura.

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

Qualora venga utilizzato assieme ad enzimi estrattori del colore 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 e taniche da 25 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.*