

OENOTANNIN®


 Excellence

SPECIAL FLAVOUR PLUS

Preparazione liquida a base di tannino idrolizzabile e condensato

CARATTERISTICHE

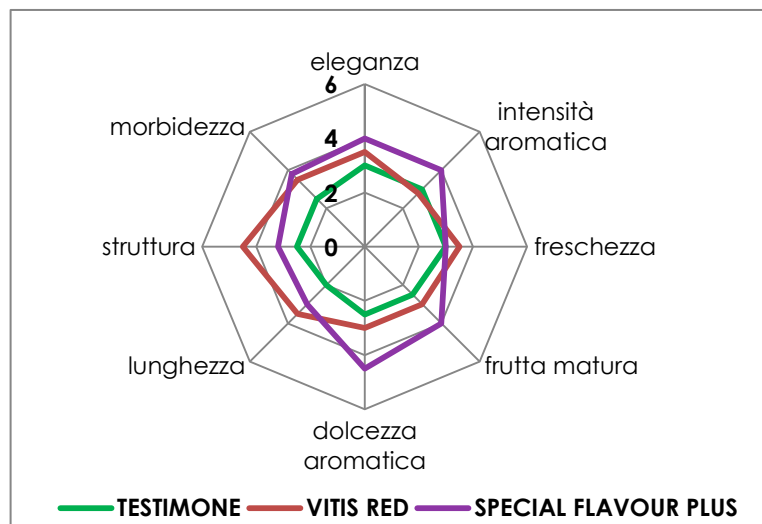
OENOTANNIN® EXCELLENCE SPECIAL FLAVOUR PLUS è un preparato a base di tannino liquido composto da tannino condensato di buccia d'uva (*Vitis vinifera*), da tannini idrolizzabili (gallotannini ed ellagitannini) e da composti dalla degradazione termica della lignina e delle emicellulose, stabilizzato con polisaccaridi vegetali (E414) e SO₂ (E220) 0,25% all'origine.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE SPECIAL FLAVOUR PLUS sfrutta l'azione simultanea dei diversi componenti per apportare struttura gustativa, morbidezza ed incremento delle note aromatiche dolci e fruttate.

A dosaggi maggiori apporta sentori aromatici complessi con leggere note tostate sempre eleganti e ben integrate. Apporta una discreta morbidezza ed aumenta la struttura del vino rendendolo piacevolmente elegante.

La bassa reattività dei tannini estratti e stabilizzati 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 SPECIAL FLAVOUR PLUS sfrutta l'azione dei tannini idrolizzabili che risultano ottimi per stabilizzare 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.

DOSAGGIO

Il dosaggio di utilizzo compreso tra 1 e 10 g/hL sarà stabilito dall'enologo di cantina in funzione del vino da trattare e degli obiettivi da raggiungere.

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE SPECIAL FLAVOUR PLUS risulta facilmente dosabile in fase di rifinitura e può essere usato a monte dell'ultima filtrazione del vino, senza creare problemi di intasamento dei microfiltri alle abituali dosi di utilizzo.

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 1 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.