

OENOTANNIN® *Excellence* VITIS RED

Preparazione liquida a base di tannino condensato di buccia d'uva

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS RED è una preparazione liquida a base di tannino condensato, ottenuto per estrazione dalla buccia di acini d'uva (*Vitis Vinifera*).

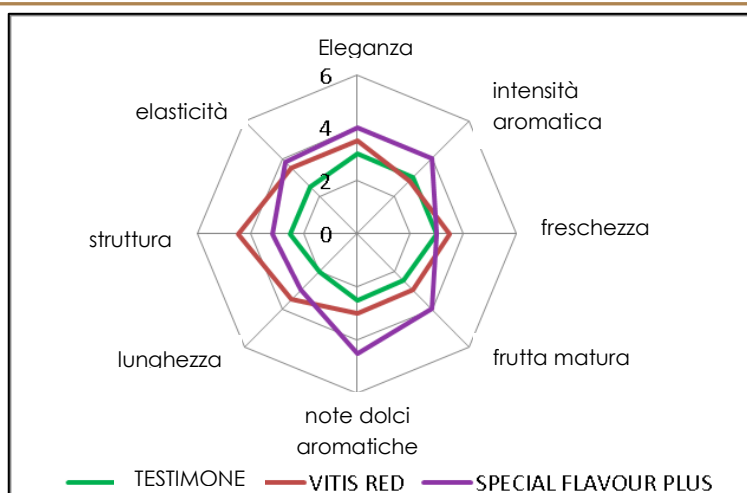
L'estrazione del tannino, in acqua, e la stabilizzazione della forma liquida sono ottenute grazie al processo brevettato Excellence®.

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS RED è composto soprattutto da procianidine oligomeri e polimeri, come pure da catechine. Queste miscele, grazie al loro grado di polimerizzazione, apportano una struttura gustativa e della complessità, presentano una scarsa reattività nei confronti delle proteine, evitando così i rischi di precipitazione di complessi tannino-proteine nel vino finito.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS RED è particolarmente adatto ai vini rossi: contribuisce a stabilizzare il colore e a strutturare il vino, senza apportare astringenza. Conferisce struttura e freschezza aromatica.

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS RED aumenta il volume in bocca, con una buona persistenza gustativa: il vino trattato è più complesso.



APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS RED è il coadiuvante ideale per migliorare le qualità di vini rossi da limitato potenziale, aumentando la complessità gustativa, le note di frutta fresca (ciliegia, amarene), la rotondità e la struttura tannica senza note vegetali. Migliora la stabilità del colore, l'intensità colorante e la tonalità.

Può essere utilizzato in fase d'affinamento e di maturazione con o senza legno, in affinamento o in pre imbottigliamento grazie al suo facile dosaggio.

QUANTITÀ

Si consigliano analisi di laboratorio quantitativa e sensoriale per determinare la quantità ottimale:

- vini rossi giovani: 1-10 g/hl
- vini rossi importanti: 3-15 g/hl

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS RED è facilmente dosabile in fase d'affinamento e può essere aggiunto appena prima dell'ultima filtrazione, senza creare problemi di colmataggio in microfiltrazione alle quantità di utilizzo raccomandate. Il dosaggio sarà stabilito dall'utilizzatore a seguito di una prova preliminare, in funzione del vino da trattare e degli obiettivi. Agitare bene il prodotto prima dell'uso. Disperdere in 20 volte il suo peso di vino.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

1 litro

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco e esente da odori.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

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.