

OENOTANNIN®
Excellence VITIS

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

CARATTERISTICHE

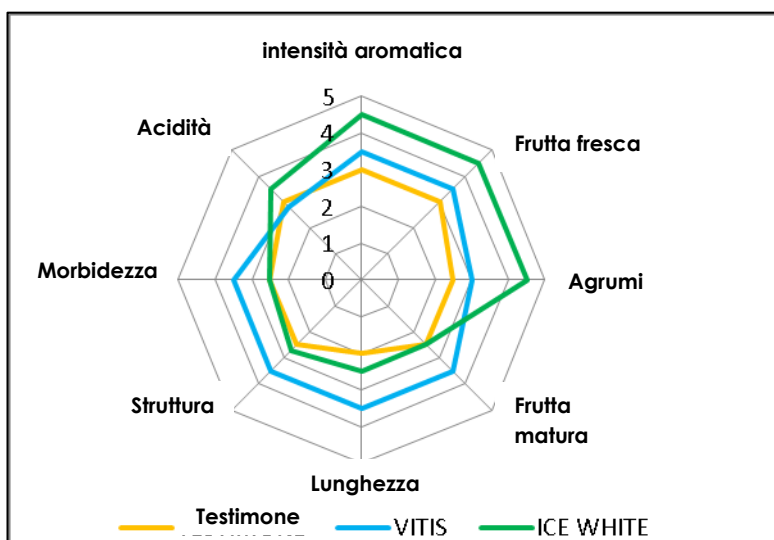
OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS è una preparazione liquida a base di tannino condensato, ottenuta per estrazione dalla buccia degli acini d'uva (*Vitis Vinifera* vitigno Chardonnay). L'estrazione del tannino è ottenuta in acqua e la stabilizzazione del formulato liquido avviene secondo il procedimento brevettato Excellence®.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS è soprattutto composto da procianidine con vari gradi di polimerizzazione e di catechine. Queste miscele, grazie al loro grado di polimerizzazione, apportano struttura gustativa e complessità, ma presentando una scarsa reattività nei confronti delle proteine, non apportano astringenza ed evitano i rischi di precipitazione di composti di tannini-proteine nel vino finito.

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS è indicato per i vini bianchi o rosati ai quali conferisce franchezza aromatica e freschezza.

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS aumenta la struttura e il volume in bocca, rendendo più complesso il vino trattato.



APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS è l'ideale coadiuvante per migliorare le qualità dei vini bianchi dal limitato potenziale, aumentando le complessità organolettiche e aromatiche.

È indicato per il miglioramento della struttura polifenolica, le caratteristiche aromatiche e gustative dei vini rosati, chiaretti e rossi giovani. 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.

DOSAGGIO

- vini bianchi o rosati: 1-10 g/hl

Si consigliano analisi in laboratorio per determinare la giusta quantità d'uso.

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE VITIS è facilmente dosabile in fase di finitura e può essere aggiunto appena prima dell'ultima filtrazione, senza creare problemi di colmataggio in microfiltrazione alle quantità di utilizzo raccomandate. Il dosaggio da utilizzare sarà stabilito 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 kg

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.