

OENOTANNIN® *Excellence* OAK FLAVOUR

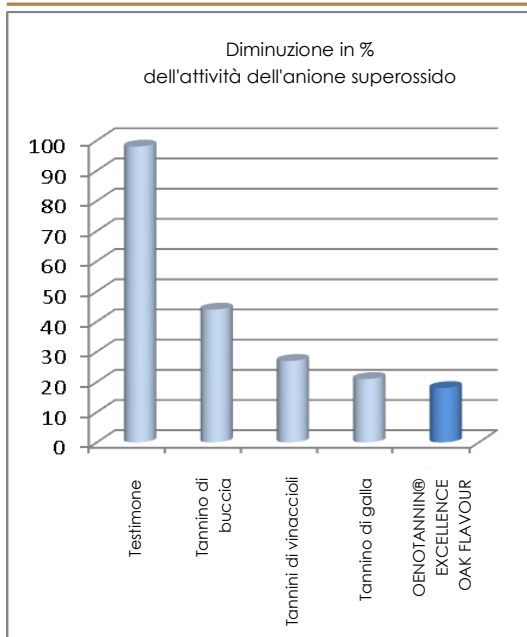
Preparazione liquida a base di tannino di quercia

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR è una preparazione liquida a base di tannino nobile estratto da legno di quercia francese (Quercus Petrea – quercia del Limousin) leggermente tostato.

Grazie alle sue caratteristiche **OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR** è particolarmente indicato per proteggere i vini dai fenomeni d'ossidazione; migliora pertanto la struttura fenolica dei vini rossi (migliore intensità aromatica) e la stabilità del colore.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE



OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR offre franchezza aromatica ai vini con aromi leggermente speziati (vaniglia, tabacco e liquirizia) pur offrendo una struttura tannica morbida e rotonda.

OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR è efficace nell'eliminazione degli odori di ridotto presenti nel vino.

OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR può essere utilizzato nelle prime fasi di vinificazione per sviluppare la struttura e permettere ai vini trattati di resistere meglio al tempo, durante l'affinamento o il pre imbottigliamento.

APPLICAZIONI

OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR è indicato per migliorare la struttura fenolica, le caratteristiche aromatiche e gustative di vini rossi affinati. Può essere utilizzato in fase d'affinamento e di maturazione con o senza legno, in affinamento o in pre imbottigliamento per preservare la freschezza dei vini.

OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR può essere aggiunto in piccole quantità su vini bianchi o rosati. Si raccomanda tuttavia di utilizzare altre preparazioni della gamma **OENOTANNIN® EXCELLENCE** più specifiche per i vini bianchi.

QUANTITÀ

Si consigliano analisi di laboratorio quantitativa e sensoriale per ottimizzare la quantità da utilizzare.

- Vini bianchi strutturati: 2-10 g/hl
- Vini rossi: 2-20 g/hl

MODALITÀ D'USO

OENOTANNIN® EXCELLENCE OAK FLAVOUR è facilmente dosabile e può essere usato in vinificazione, in affinamento o in pre imbottigliamento appena prima dell'ultima filtrazione, senza creare problemi di colmataggio in microfiltrazione alle quantità abituali. La quantità da utilizzare sarà stabilita dall'enologo 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 ed 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.