

OENOTANNIN®  
*Excellence* VINTAGE

Preparazione liquida a base di tannino condensato

CARATTERISTICHE

**OENOTANNIN® EXCELLENCE VINTAGE** è un preparato a base di tannino liquido di tipo condensato estratto da legno di Quebracho (*Schinopsis lorentzii*) e da altre essenze vegetali appartenenti alla famiglia delle *Leguminosae*.

Le sue caratteristiche chimico-fisiche sono molto simili a quelle dei tannini naturalmente presenti nell'uva. Di conseguenza anche i meccanismi d'azione nei confronti degli antociani sono molto simili.

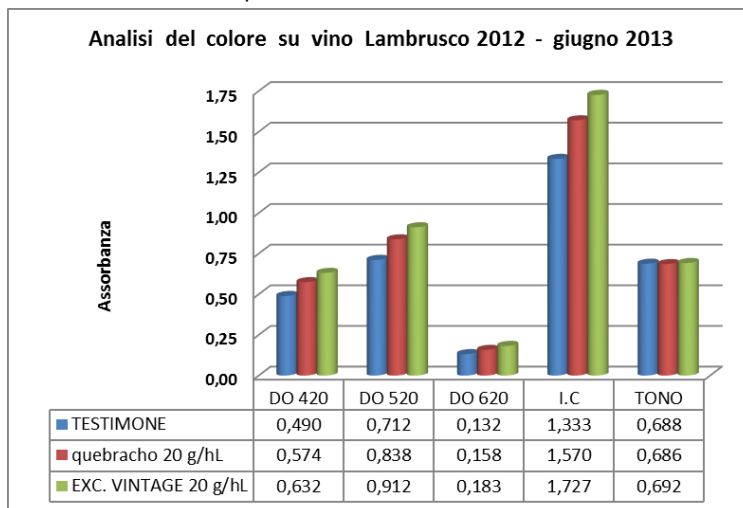
È un tannino da utilizzarsi principalmente per la sua azione protettiva della frazione antocianica estratta nelle prime fasi del processo di macerazione delle uve rosse.

I vini ottenuti con l'ausilio di **OENOTANNIN® EXCELLENCE VINTAGE** risultano maggiormente strutturati a livello gustativo e possiedono in media una maggior intensità colorante che risulta soprattutto più stabile nel tempo.

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.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

L'aggiunta di **OENOTANNIN® EXCELLENCE VINTAGE** nelle prime fasi della macerazione delle uve rosse apporta una maggior protezione della frazione antocianica estratta sia per il suo effetto antiossidante, sia per copigmentazione. L'estrazione degli antociani dalle bucce degli acini d'uva avviene sempre prima rispetto a quella dei tannini naturali dell'uva, a causa delle maggiori dimensioni e della affinità con l'alcol di questi ultimi, di conseguenza la frazione antocianica inizialmente estratta, risulta particolarmente esposta alle ossidazioni e quindi alla decolorazione.



Il tannino aggiunto in questa fase permette di non perdere questa aliquota di colore, che si ritroverà nel vino alla fine del processo fermentativo, determinando una maggior intensità colorante.

## APPLICAZIONI

---

**OENOTANNIN® EXCELLENCE VINTAGE** è particolarmente indicato per il trattamento delle uve rosse in fase di macerazione.

I risultati migliori si ottengono quando per ragioni climatiche, o gestionali della cantina, le uve devono essere raccolte con un leggero anticipo rispetto l'optimum di maturazione. In questo caso l'aggiunta di **OENOTANNIN® EXCELLENCE VINTAGE**, assieme ad un enzimmaggio con *Lysis Couleur* o *Lysis Grenat* permette di ottenere risultati eclatanti, con aumenti di resa in intensità colorante di diversi punti percentuali.

## DOSAGGIO

---

- **Vini rossi: 15 – 40 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;

Uve con antociani liberi elevati: seconda aggiunta alla svinatura.

- **Vini rosati: 8 – 10 g/hL a fermentazione alcolica avviata**

## MODALITÀ D'USO

---

Aggiungere **OENOTANNIN® EXCELLENCE VINTAGE** direttamente nel pigiato all'inizio della macerazione.

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, taniche da 25 kg e IBC da 1100 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.*