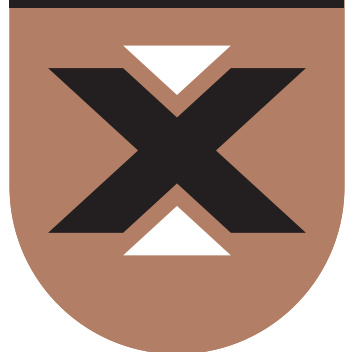


X-TAN®



X-TAN®

DEEP

TANNINO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ CON SPECIFICA E CONTROLLATA ATTIVITÀ DI INTERESSE ENOLOGICO

COMPOSIZIONE



Blend di tannini catechinici ed ellagici estremamente attuale, a specifica reattività sinergica con l'ossigeno e le proteine del vino.

CARATTERISTICHE



X-TAN® è una nuova linea di tannini originata dal nostro proposito di mettere a disposizione dell'enologo, un moderno strumento certo e garantito per la gestione delle necessità connesse alla lavorazione dei vini, nella valorizzazione della loro identità, del loro vitigno e territorio originario.

I particolari tannini di cui è costituito X-TAN® DEEP sono stati estratti da materiali vegetali di qualità superiore, mediante processi tali da permettere la selezione delle frazioni polifenoliche più pregiate e reattive, a discapito di quelle a carattere astringente.

Fresco e minerale, X-TAN® DEEP è ideale su vini bianchi, rossi e rosati nei quali si ricerchi uno stile netto, di maggior pulizia sia olfattiva che gustativa.

Secondo metodi analitici interni di grande attualità è possibile definire e garantire sul prodotto finito la sua azione di consumo dell'ossigeno e la sua reattività con le proteine. In questo modo i vini trattati assumono caratteristiche di maggior espressività "giovanile" e, nei dosaggi consigliati, ottenere anche un vantaggio a livello di stabilità proteica.

Un particolare trattamento di granulazione rende X-TAN® DEEP prontamente solubile in acqua.

IMPIEGHI



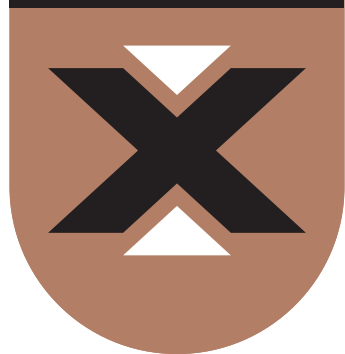
X-TAN® DEEP trova impiego nel trattamento dei vini bianchi e rosati nei quali, qualora siano già presenti nel vino originario, si osserva la rivelazione olfattiva di note floreali e di pietra focaia, rispettando la piacevolezza sul palato e integrandosi con la struttura del vino. Nei vini rossi giovani viene apprezzato in quanto ne fa risaltare il carattere e la presenza sul palato.

Secondo gli ultimi dati pubblicati è possibile garantire che X-TAN® DEEP apporta una maggior tenuta del redox, quindi risulta possibile gestire le varie fasi di produzione con un minor impiego di solfiti. Conferisce un miglior mantenimento nel tempo della freschezza e resistenza alle ossidazioni.

In ogni caso si consiglia di eseguire dei test preliminari, in modo di rivelare la miglior interazione organolettica possibile con il vino d'origine.

Per l'impiego di X-TAN® DEEP attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

X-TAN®



X-TAN®

DEEP

TANNINO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ CON SPECIFICA E CONTROLLATA ATTIVITÀ DI INTERESSE ENOLOGICO



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di X-TAN® DEEP in dieci parti di vino o di acqua e quindi aggiungere alla massa; non usare oggetti metallici e acqua ricca in calcare.

Se l'immissione di X-TAN® DEEP viene eseguita su prodotto finito, è opportuno verificare la stabilità proteica in modo di evitare possibili precipitati tanno-proteici.



DOSI

Su vino da 3 a 5-10 g/hL fin dalla fine della fermentazione alcolica, in funzione dei risultati desiderati, anche a dosi frazionate nel tempo.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliacoppiato da 100 - 250 - 500 g.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.