

X-TAN®



# X-TAN®

## SKILL

**TANNINO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ  
PER VINI ROSSI ELEGANTI, CON SPECIFICA E  
CONTROLLATA ATTIVITÀ DI INTERESSE ENOLOGICO**

### COMPOSIZIONE



Blend di tannini ellagici e catechinici estremamente attuale, a specifica reattività sinergica con l'ossigeno e la stabilità della materia colorante dei vini rossi.

### 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® SKILL 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.

Complesso ed elegante, risulta molto apprezzato su vini nei quali si desidera migliorare la loro importanza e distinzione.

Secondo metodi analitici interni di grande attualità è possibile garantire la sua azione di consumo dell'ossigeno e di stabilizzazione del colore per cui l'impiego di X-TAN® SKILL consente di raggiungere un maggior equilibrio e stabilità colloidale ed il mantenimento di un corpo di maggior spessore. È adatto anche a linee di vinificazione a bassi solfiti, in quanto se impiegato e dosato secondo indicazioni corrette, ottimizza l'equilibrio redox nelle varie fasi di lavorazione dei vini. Mantiene più integri nel tempo i caratteri di identità originaria e se presente, di complessità speziata. Un particolare trattamento di granulazione rende X-TAN® SKILL prontamente solubile in acqua.

### IMPIEGHI



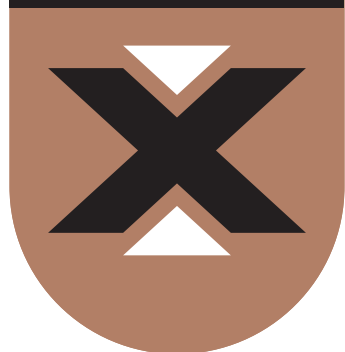
X-TAN® SKILL trova impiego nel trattamento dei più eleganti e importanti vini rossi classificati come "riserve", in quanto permette di rivelare al meglio le loro note terziarie di vaniglia e a carattere speziato, equilibratamente "piccante".

Contribuisce ad alimentare un generale bilanciamento e piacevolezza alla struttura del vino. Secondo gli ultimi dati scientifici pubblicati è possibile garantire che X-TAN® SKILL, impiegato nella corretta modalità, concorre alla stabilizzazione della materia colorante dei vini. Ne mettiamo in evidenza inoltre un'interessante capacità di gestione del redox, tale da rappresentare un valido aiuto sia per il mantenimento nel tempo della freschezza del vino, sia per processi produttivi a bassi solfiti.

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® SKILL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

X-TAN®



# X-TAN®

## SKILL

**TANNINO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ  
PER VINI ROSSI ELEGANTI, CON SPECIFICA E  
CONTROLLATA ATTIVITÀ DI INTERESSE ENOLOGICO**



### MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di X-TAN® SKILL 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® SKILL 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 poliaccoppiato 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.