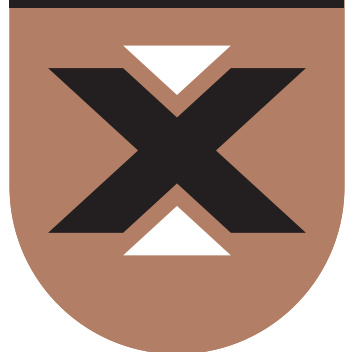


X-TAN®



X-TAN®

WIDE

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® WIDE 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.

Elegante e di carattere, X-TAN® WIDE è ideale su vini bianchi, rosati e rossi giovani nei quali si voglia meglio definire una caratteristica di maggior importanza e nei quali si voglia bilanciare a livello olfattivo dei vini eccessivamente nervosi e taglienti.

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 nel segno della loro autenticità e del loro carattere; nei dosaggi consigliati, rappresenta un vantaggio anche a livello di stabilità proteica. Un particolare trattamento di granulazione rende X-TAN® WIDE prontamente solubile in acqua.

IMPIEGHI

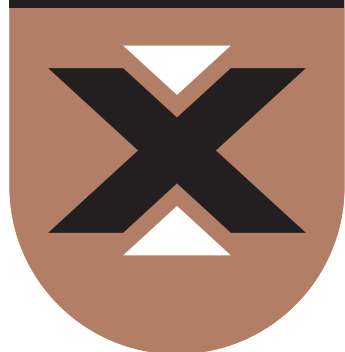


X-TAN® WIDE trova impiego nel trattamento dei vini bianchi rosati e rossi giovani nei quali, qualora sia già presente nel vino di partenza, si osserva una miglior rivelazione del fruttato contrassegnata da decisi caratteri di importanza ed eleganza, nel rispetto della struttura originaria. Con dati scientifici a supporto, X-TAN® WIDE si garantisce che apporti una maggior tenuta del redox, quindi risulta possibile gestire le varie fasi di produzione con un minor impiego di solfiti. Conferisce 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® WIDE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

X-TAN®



X-TAN®

WIDE

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



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di X-TAN® WIDE 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® WIDE 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.