EXTRA THE

TANNINI IN POLVERE

Enologia

Caratteristiche generali

Extra The è un tannino di alta qualità estratto dalle catechine di una rara pianta orientale di tè verde. La sua composizione, che presenta notevoli somiglianze con i tannini derivati dall'uva, ne consente l'utilizzo senza il rischio di stonature a livello sensoriale. Questo tannino svolge un ruolo fondamentale nella protezione dei vini bianchi e rosati, prevenendo l'ossidazione e l'imbrunimento grazie alla sua capacità di interagire rapidamente con gli enzimi ossidativi, bloccandone l'azione anche quando utilizzato a dosaggi minimi.

Caratteristiche chiave:

- Protezione antiossidante: Extra The rappresenta una barriera affidabile contro l'ossidazione e l'ingrigimento prematuro dei vini bianchi e rosati. La sua azione tempestiva impedisce agli enzimi ossidativi di danneggiare il vino, preservando la sua freschezza e vitalità;
- Adatto a vini bianchi e rossi: questo tannino può essere utilizzato sia durante la vinificazione che nella fase di affinamento. Nei vini bianchi, agisce in modo protettivo e prolunga la durata della loro eccellenza. Nei vini rossi, può essere impiegato per migliorare la protezione nel tempo e per aprire il bouquet dei vini chiusi o piatti;
- Potenzia il bouquet: Extra The ha la straordinaria capacità di esaltare e amplificare le note aromatiche dei vini, donando loro freschezza e complessità. Questo lo rende ideale per revitalizzare vini che potrebbero risultare monotoni o poco aromatici;
- Compatibilità: Extra The è progettato per integrarsi armoniosamente con altre tipologie di tannino, garantendo che non vi siano interferenze negative durante il processo di vinificazione.

Composizione

Tannino estratto da pianta di tè verde.

Dosaggio

2-10 g/hl in fase di vinificazione;
2-5 g/hl in fase di affinamento.

Modalità d'uso

Sciogliere Extra The in acqua o vino in rapporto 1:10 mescolando bene fino a completa dissoluzione del prodotto. Aggiungere alla massa da trattare durante il rimontaggio. Aggiungere Extra The nella fase di affinamento fino a 15 giorni prima dell'imbottigliamento. Data la sua estrema reattività con le proteine, assicurarsi della stabilità proteica del vino e della filtrabilità nel caso in cui si voglia utilizzare Extra The nella fase di pre-imbottigliamento. Si consigliano sempre prove di laboratorio preliminari.

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIA ALIMENTAZIONE

Confezione e conservazione

Sacchetto da 0,500 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, richiudendo accuratamente la busta.

Rev. 10/10.2023

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE