TONNEAU

TANNINI IN POLVERE

Enologia

Caratteristiche generali

Tonneau è un tannino enologico ellagico estratto dal legno di quercia (*Quercus robur e petraea*) proveniente dalla Slovenia e dal massiccio centrale francese. Tra le caratteristiche e applicazioni di Tonneau vi sono:

- Produzione controllata: per la produzione di Tonneau, vengono selezionati tronchi di quercia vecchi (solitamente tra i 50 e i 75 anni) che sono stati opportunamente stagionati. Questo processo selettivo garantisce la qualità del legno utilizzato per l'estrazione del tannino;
- Estrazione e purificazione: l'estrazione del tannino da questo legno di quercia avviene con acqua surriscaldata a 80 °C. Successivamente, il tannino viene concentrato e decantato in più cicli per eliminare le parti resinose che potrebbero conferire un sapore legnoso amaro o acerbo al vino;
- Atomizzazione: il tannino Tonneau viene atomizzato in un processo che favorisce il rilascio di precursori aromatici nobili nel vino. Questi precursori aromatizzanti includono note vanigliate, di caramello e cacao, che possono arricchire il profilo aromatico del vino;
- Applicazioni: Tonneau è adatto per essere utilizzato in vini rossi giovani, di pronta beva, o vini bianchi che hanno effettuato la fermentazione e/o l'invecchiamento in barrique. Aggiungendo Tonneau a questi vini, è possibile conferire loro una buona struttura, un bouquet complesso e un effetto ammorbidente sui tannini particolarmente astringenti.

Composizione

Tannino ellagico di quercia
Acido tannico >92%

Dosaggio

2-6 g/hl per i bianchi;
5-15 g/hl per i rossi.
Si consiglia sempre, per una corretta valutazione dell'apporto sensoriale, di procedere con prove preliminari in piccolo.

Modalità d'uso

Sciogliere la dose necessario di Tonneau in acqua o vino in rapporto 1:15 sotto energica agitazione ed aggiungerlo alla massa in fase di rimontaggio.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.
Evitare il contatto del prodotto in soluzione con recipienti in ferro, specialmente se arrugginito: il tannino forma un precipitato innocuo in caso di contatto ma se ne compromettono le caratteristiche.

Rev. 10/10.2023

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

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE