



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

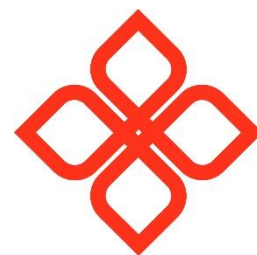
Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it



ICEtan

BLEND



DESCRIZIONE

ICEtan BLEND è una miscela di tannini ellagici da rovere americano e francese a diverso grado di stagionatura e tostatura e tannino catechico da the verde.

CARATTERISTICHE

ICEtan BLEND è il prodotto che nasce da un'attenta selezione delle materie prime, concentrandosi sulle diverse zone di estrazione del tronco della pianta. È ottenuto da miscele di tannini estratti sia dal duramen (tramite processi poco invasivi) per conferire noti dolci, sia da zone del legno che conferiscono sensazioni leggermente più astringenti ma indispensabili per la stabilizzazione cromatica e la regolazione del potenziale redox.

Il tannino catechico, ottenuto da the verde, unito alla miscela di tannini idrolizzabili estratti da rovere, facilita la regolazione del potenziale redox e aumenta il potere antiossidante, rendendo possibile la diminuzione delle aggiunte di solforosa durante l'affinamento.

L'elevata azione di cattura dei radicali liberi protegge inoltre il vino dalle reazioni ossidative a catena, soprattutto in presenza di luce.

La particolare composizione di **ICEtan BLEND** consente di migliorare l'aspetto gustativo e olfattivo dei vini trattati, riuscendo a sopperire alla stanchezza dei contenitori in legno esausti e trasmettendo ugualmente carattere e armonia ai vini di passaggio.

I tannini presenti conferiscono una percezione gustativa di pienezza, struttura ed un'azione antiossidante e antiradicalica durante tutto il periodo di affinamento.

È un preparato appositamente studiato per l'impiego fin dalle prime fasi di affinamento in aggiunte uniche oppure, molto più efficacemente, frazionate durante i travasi rendendo più interessante gli aspetti antiossidanti apportati della frazione catechica. Lavorando in questo modo si mantiene un rapporto ottimale tra la solforosa libera e quella totale, rendendo più sicura la riduzione del dosaggio di solforosa.

Come aggiunta finale, si consiglia alcuni giorni prima dell'imbottigliamento.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI ROSSI: 2-5 g/hl in più aggiunte durante tutto l'affinamento.

Oppure 10-15 g/hl in un'unica aggiunta.

Il tannino si scioglie preventivamente in vino con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

CQY
CERTIQUALITY