



## I.C.E. Istituto Chimico Enologico

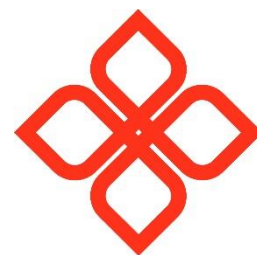
Consulente Enologica S.r.l.

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

[www.istitutochimicoenologico.it](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)



# ICEtan FINISSAGE



## DESCRIZIONE

**ICEtan FINISSAGE** è un preparato per l'affinamento dei grandi vini a base di tannini di rovere a diverso grado di tostatura.

## CARATTERISTICHE

**ICEtan FINISSAGE** è un coadiuvante di affinamento, pre-imbottigliamento di color marrone e facilmente solubile ottenuto da un'attenta selezione e miscelazione di tannini estratti dal duramen stagionato e tostato di *Quercus petraea*, *Quercus robur* e *Quercus alba*. L'estrazione dei vari componenti avviene secondo procedimenti rigorosissimi, sfruttando una tecnologia che permette il rispetto delle componenti aromatiche naturalmente contenute nel legname senza aggiunta di additivi o conservanti.

**ICEtan FINISSAGE** è miscela di tannini idrolizzabili appositamente studiata per l'elaborazione dei grandi vini rossi e distillati, dove apporta miglioramenti del bouquet, esaltando le note dolci e la struttura, intervenendo sul corpo ed aumentando la persistenza gustativa.

La presenza di frazioni tostate all'interno del formulato permette di esaltare nei distillati destinati ad un invecchiamento in botti di rovere l'armonia aromatica intervenendo positivamente sulla struttura e sul colore. Per queste importanti caratteristiche risulta molto efficace nel riequilibrare le componenti aromatiche dei vini.

È un preparato appositamente studiato per l'impiego durante tutto il periodo di affinamento fino al momento del pre-imbottigliamento, in aggiunte uniche oppure frazionate.

Si consigliano prove preliminari in laboratorio in modo da identificare il dosaggio corretto per il vino o il distillato preso in esame.

Le aggiunte pre-imbottigliamento si intendono 48 ore prima della filtrazione finale prima di andare in bottiglia.

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 0.5 a 2 g/hl

VINI ROSSI: 0.5 a 10 g/hl in un'unica aggiunta.

Il prodotto si scioglie preventivamente in vino o in acqua in rapporto 1:10 con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 250 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

