

#### 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**





### **DESCRIZIONE**

**ICEtan SUPREME** è un tannino estratto dalla frazione più pregiata del legno di *Castanea Sativa*, impiegando una tecnica estrattiva unica che consente di ottenere un tannino particolarmente puro.

#### CARATTERISTICHE

**ICEtan SUPREME** è composto da tannini ellagici a medio peso molecolare estratti dal legno di castagno, impiegando solo il duramen.

Si presenta di colore bruno-chiaro, solubile in acqua, dal gusto moderatamente astringente senza note amare.

**ICEtan SUPREME** ha un elevato potere antiossidante.

Con la sua reattività consente di limitare il formarsi di reazioni ossidative a catena e lo rende un prodotto ideale per:

- La protezione indiretta del colore, tramite la sua azione antiossidante, antiradicalica e per la sua azione di cofattore di copigmentazione.
- Capacità di ostacolare le possibili casse ferriche e rameiche.
- Eliminazione dei tioli maleodoranti

# DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

10-30 g/hl sui vini.

Aggiungere al vino e omogeneizzare con un rimontaggio

Il tannino si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

Si consiglia di fare attenzione a non utilizzare strumenti in metallo o acqua di natura calcarea durante le fasi di scioglimento del prodotto.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg, 20 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



