



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

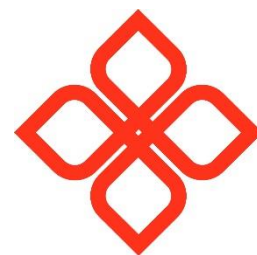
Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it



ICEtan

Volume



DESCRIZIONE

ICEtan VOLUME è una miscela di tannini idrolizzabili non tostati a diverso grado di stagionatura e tannino catechico da the verde.

CARATTERISTICHE

Tannino enologico ottenuto da un'attenta selezione e miscelazione di tannini estratti da legni diversi e una frazione di tannino catechico. L'estrazione dei vari componenti avviene secondo procedimenti rigorosissimi attraverso il prolungato contatto del legno con una soluzione estraente e successiva distillazione senza aggiunta di additivi o conservanti.

ICEtan VOLUME è una miscela di tannini appositamente studiata per le sue caratteristiche tecnologiche.

Le varie frazioni tanniche, bilanciate a seconda della loro reattività, svolgono nei vini trattati diverse azioni:

- Regolazione del potenziale redox
- Miglioramento della sensazione di volume (colma le carenze a metà bocca)
- Azione antiradicalica
- Aumento della persistenza gustativa

Il principale obiettivo di questo tannino è incrementare la struttura e la percezione tannica colmando carenze di corposità ed eccessiva magrezza, oltre a prevenire stati di riduzione che mascherano il naturale bouquet del vino. L'assenza di frazioni tostate all'interno del formulato permette di non alterare con fragranze esogene l'espressione naturale del vino trattato e lasciare invariate le note conferite dai legni scelti per l'affinamento.

Per queste importanti caratteristiche risulta molto efficace nel riequilibrare le componenti tanniche dei vini.

È un preparato appositamente studiato per l'impiego fin dalle prime fasi di affinamento in aggiunte uniche oppure frazionate nei vari travasi rendendo più interessante gli aspetti antiossidanti apportati della frazione catechica.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI ROSSI: 1,5 a 4 g/hl ad ogni travaso a partire dalla fase di svinatura, durante tutto l'affinamento. Oppure 8-12 g/hl in un'unica aggiunta.

È consigliabile eseguire delle prove in piccolo per verificare il dosaggio ottimale per ottenere i risultati desiderati.

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