ICEtan
Colour

Coadiuvante a base di tannini ellagici, tannini proantocianidinici e scorze di lievito

DESCRIZIONE

ICEtan COLOUR è un coadiuvante enologico a base di tannini ellagici ad elevato contenuto in acido tannico, tannini di vinacciolo a basso peso molecolare e pareti cellulari purificate.
ICEtan COLOUR, grazie alla sua formulazione unica, permette di agire sulla stabilità del colore in maniera completa e sinergica tra le sue componenti.
La frazione di tannini proantocianidinici da vinacciolo reagisce immediatamente con la frazione colorante, mentre la frazione ellagica ha potere antiossidante, antiradicalico e cofattore di copigmentazione. Il derivato di lievito agisce sulla persistenza aromatica-fruttata e contribuisce all'eliminazione di molecole maleodoranti, aumentando morbidezza e volume.

CARATTERISTICHE

Gli effetti positivi di **ICEtan Colour** possono essere riassunti in 3 punti chiave:

1. **Effetto antiossidante**: dato dai tannini di rovere
2. **Effetto stabilizzante** del colore: dato dai tannini di vinacciolo immediatamente solubili
3. **Effetto ammorbidente**: dal derivato di lievito che lima le asperità proteggendo gli antociani dall'alterazione

La combinazione dei composti presenti nel formulato crea un effetto sinergico in modo da:

- Migliorare della struttura dei vini
- Avere un'azione antiossidante sinergica con la SO_2
- Proteggere e stabilizzazione la materia colorante
- Inibizione degli enzimi ossidasici naturali

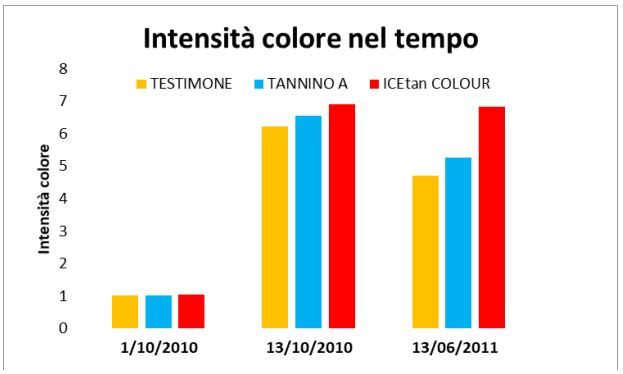
APPLICAZIONI

Vini rossi in cui si ricerca una buona protezione del colore con effetto antiossidante e persistenza di aromi e complessi colorati stabili, come:

- Vini rossi strutturati e da invecchiamento
- Vini rossi giovani ottenuti da brevi macerazioni
- Vini rosati aromatici

RISULTATI SPERIMENTALI

L'utilizzo di **ICEtan Colour** 25g/hl su uve Sangiovese nella vendemmia 2010 risulta molto efficace nella protezione del colore rispetto al testimone, senza utilizzo di tannini esogeni e rispetto al campione Tannino A, trattato con un differente tannino ellagico/condensato disponibile in commercio.



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 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.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

DOSI: 20-30 g/hl

Sciogliere **ICEtan COLOUR** in un volume di vino pari a 10 volte il suo peso ed omogeneizzarlo alla vasca con un rimontaggio.
Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto sin dalle prime fasi di riempimento vasca, in alternativa può essere addizionato ottimamente nel corso di un rimontaggio o alla svinatura.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg

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

Consulente Enologica srl - Le Caselle, 1/c - 52044 Pietraia di Cortona (AR) - Tel. 0575.678523 info@istitutochimicoenologico.it - www.istitutochimicoenologico.it
REV. 02 del 03/03/2025

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 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.