

ICEtan

**BIO-V**



Tannini proantocianidinici da vinacciolo con certificato biologico

## DESCRIZIONE

**ICEtan BIO-V** è un tannino di vinacciolo 100% naturale estratto secondo la metodologia biologica.

La totale assenza di residui chimici sulle uve e il particolare processo di produzione, che prevede una prolungata estrazione con una soluzione leggermente alcolica senza l'impiego di alcun tipo di solvente chimico, permette di ottenere un tannino proantocianidinico certificato biologico e di elevatissima qualità.

I vinaccioli da cui viene estratto **ICEtan BIO-V** vengono separati dalla vinaccia appena pressata e, in tempi brevissimi, vengono sottoposti al processo di lavaggio ed estrazione, tale ciclo si protrae per più di 24 ore. Alla fine del processo di estrazione il liquido ottenuto viene disidratato, ottenendo una polvere marrone/rossiccia perfettamente solubile, rendendo **ICEtan BIO-V** di semplice impiego.

## CARATTERISTICHE

Le uve usate per la produzione di **ICEtan BIO-V** vengono vendemmiate alla perfetta maturità fenolica dei vinaccioli con un grado di lignificazione ottimale. Questo permette di avere un grado di polimerizzazione medio-alto che, insieme ad un elevato grado di galloilizzazione consentono di:

- Non avere note sensoriali amare tipiche dei vinaccioli
- Avere un elevato potere stabilizzante nei confronti degli antociani nei vini rossi e dei flavonoidi nei vini bianchi
- Avere un elevato potere complessante e una interazione con le macromolecole polisaccaridiche (sia di origine vegetale che da lieviti e batteri); questo garantisce un valido contributo alla stabilizzazione della frazione polifenolica dei vini rossi, soprattutto destinati all'invecchiamento
- Avere un elevato potere antiossidante
- Avere un'elevata capacità di regolazione del potenziale redox, prevenendo gli stati di riduzione e riequilibrando i vini che si trovano in uno stato ossidativo squilibrato

## APPLICAZIONI

- Per la protezione antiossidante in tutti i vini fin dalle prime fasi di fermentazione e macerazione
- Per la produzione di vini biologici pieni e corposi
- In tramoggia come protezione antiossidante delle uve in sinergia con la solforosa
- Per sopperire alle annate dove le uve non hanno raggiunto la perfetta maturità fenolica
- Per uve prodotte con elevate rese per ettaro
- Limitare l'attività laccasica su uve affette da Botrite

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Vini rossi: 5-10 g/hl per contribuire alla stabilità cromatica e soprattutto per limitare l'uso di solforosa.

vini bianchi: 1 g/hl in chiarifica

Preimbottigliamento: dose variabile, da determinare dopo aver effettuato dei test preliminari in laboratorio al fine di verificare la stabilità.

Disciogliere il prodotto in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa omogeneizzando.



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

# CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500g

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

---

## CONFORMITÀ E CERTIFICAZIONI

Il prodotto è conforme a:

- Codex enologico internazionale
- Regolamento UE 848/2018
- Certificato biologico – Organismo di controllo Suolo e Salute N°40514 – IT-BIO-004



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**

