



ICEtan

T2



Preparato per l'affinamento a base di tannino Epigallocatechingallato estratto dalla pianta del tè.

## DESCRIZIONE

**ICEtan T2** si presenta come una polvere camoscio-grigiastra con riflessi verdi velocemente solubile in acqua e alcool. Le delicate lavorazioni di estrazione dei tannini dalla **Camellia Sinensis**, con eliminazioni di tutti i componenti vegetali (clorofilla, pectine, emicellulose e sostanze resinose) conferisce caratteristiche tanniche che consentono l'utilizzo anche in vini bianchi e rosati.

Le molecole di Epigallocatechingallato contenute in **ICEtan T2** consentono di migliorare la *shelf life* dei vini o migliorare l'aspetto gustativo aumentando la sensazione di pienezza oltre ad essere di particolare supporto nella riduzione di SO<sub>2</sub>.

Le sue caratteristiche di limitata astringenza e minima variazione di colore nei vini trattati lo rendono un prodotto idoneo all'aggiunta oltre che nei rossi anche nei vini bianchi e rosati per implementare la complessità gustativa e la lunghezza dei vini oltre a ravvivare le note floreali e fruttate che si sono attenuate durante l'affinamento. **ICEtan T2** è un prodotto con un fortissimo potere antiossidante ed attività antiradicalica tipico dei tannini provenienti dalla pianta del tè, con un impatto organolettico molto più armonioso e delicato rispetto ad altre specie utilizzate per questi tipi di interventi.

## CARATTERISTICHE

**ICEtan T2** è un prodotto particolarmente ideale per:

- Riequilibrare e armonizzare la struttura tannica del vino trattato smussando spigolosità e aumentando eleganza e persistenza aromatica
- L'utilizzo in vini bianchi, rossi e rosati senza variazione cromatica
- Implementare la complessità gustativa e la lunghezza dei vini.
- Regolare il potenziale redox e l'attività antiradicalica
- Aiuta a ridurre le quantità di solforosa



## APPLICAZIONI

- Per riequilibrare e armonizzare vini rossi, rosati e bianchi
- Per accentuare le note fresche
- Protezione antiossidante in tutti i vini in affinamento

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 0,5-1,5 g/hl

VINI ROSSI: 0,5 - 4 g/hl

MACERAZIONI PRE-FERMENTATIVE: 5-10 g/hl

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.

È consigliabile eseguire delle prove in piccolo in laboratorio per verificare il dosaggio ottimale al fine di evitare alterazioni delle caratteristiche cromatiche e fenomeni di instabilità sui vini trattati a ridosso dell'imbottigliamento. 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 250 g

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore ai 18°C.



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



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