

EXTRA TAN

EXTRA

Mosti ed estratti

MOSTI E SUCCHI D'UVA, VINACCIOLI, ENOCIANINA



CAVIRO
EXTRA



Tannini (OPC) Polifenoli Naturali

Il tannino **EXTRA TAN** di Caviro Extra è un estratto naturale prodotto **esclusivamente da vinaccioli freschi di uve selezionate, provenienti da vitigni italiani.**



Caviro Extra **seleziona uve** di qualità, **separa i semi a bassa temperatura** e produce l'estratto polifenolico, di procianidine oligomeriche (OPC con potere antiossidante fino a 50 volte superiore alla vitamina C); **disponibile in forma liquida ed in polvere.**

Per le sue caratteristiche può essere impiegato in diversi settori: dall'enologia, al nutraceutico, al

farmaceutico ed al cosmetico.

I tannini EXTRA TAN di Caviro Extra sono un esempio concreto di valorizzazione dei prodotti residuali della vigna, ottenuti in un'ottica di recupero e valorizzazione circolare dei sottoprodotti della vinificazione, e ottenuti nel rispetto della salute dei consumatori e dell'ambiente.



Settore enologia PER LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO DEI VINI

I tannini naturali EXTRA TAN sono eccellenti nel dare struttura, stabilizzare il colore e migliorare la conservazione dei vini. La provenienza da una filiera tracciata e garantita, permette di dare al consumatore una qualità elevata e ripetibile nel tempo.

Dati tecnici

Estratto ottenuto per infusione di vinaccioli essiccati. Ottenuto come liquido concentrato o purificato e atomizzato in polvere.

Conservazione

A temperatura ambiente, in luogo asciutto.

Composizione

Estratto proantocianidinico ottenuto da macerazione in solvente acqua/etanolo di vinaccioli di uva bianca.

- In polvere: Titolo polifenolico*: > 65%
- Liquido: Titolo polifenolico*: >20%

Contiene polisaccaridi, proteine vegetali.

* Polifenoli totali tramite analisi spettrofotometrica a 280 nm. Caratteristiche conformi a scheda OIV

Polvere



Contenitore:

Sacchetti da
5 - 10 - 15kg
Shelf life:
12 mesi

Liquido



Contenitore:

Taniche 5-10-20 L.
Cisternette 1.000 L.
Shelf life:
3 mesi

Caratteristiche

L'impiego di EXTRA TAN è consigliato nel corso della macerazione o subito dopo la fase di fermentazione alcolica, al fine di migliorare la struttura del vino garantendo un elevato potere antiossidante. EXTRA TAN, grazie all'elevato contenuto in OPC, può essere utilizzato ad

inizio e metà fermentazione sui vini rossi garantendo una elevata copigmentazione degli antociani e quindi una eccellente stabilizzazione del colore.

EXTRA TAN consente di ridurre l'apporto di bentonite facendo precipitare parte delle proteine per conservare le caratteristiche del

prodotto, mantenendole inalterate nel tempo, in particolare nei vini bianchi. EXTRA TAN permette di aumentare la corposità e di esaltare la complessità aromatica. Può essere utilizzato anche in presa di spuma al fine di migliorare la decantazione delle fecce, la complessità olfattiva e il corpo del vino.



Modalità d'uso

Prima dell'utilizzo del prodotto, si consiglia di **effettuare prove al fine di individuare il dosaggio corretto**. Si consiglia di mescolare il prodotto con **acqua/vino con un rapporto 1:10 e aggiungerlo alla massa tramite rimontaggio**.

Dosaggio liquido: su bianchi 15-20 ml/hl; su rossi 40-200 ml/hl

Dosaggio polvere: consigliato in affinamento alla dose di 2-20 g/hl

Altri settori: I suoi effetti benefici sull'uomo, si manifestano in particolare in un'azione anti-age per le cellule, di difesa del sistema immunitario, di supporto in caso di deficit nutrizionali e per combattere le malattie cardiovascolari. Le importanti proprietà antiossidanti, con la capacità di neutralizzare i radicali liberi, rendono il campo di applicazione dei tannini estratti da vinaccioli estremamente vasto.

Cosmetica

Per il suo potere antiossidante nei prodotti per la protezione della pelle e anti-rughe.

Farmaceutica

Nella preparazione di prodotti antitumorali, contro i disturbi circolatori e cardiovascolari.

Nutraceutica

Azione antiossidante e contro i radicali liberi, nella preparazione di integratori, alimenti e bevande funzionali.