

# .eSSENTIAL READY HAWA

## TANNINI

La gamma di tannini **ESSENTIAL** è il risultato di un ampio programma legato alla ricerca delle migliori legni, essenze ed allo studio degli effetti dei diversi metodi di estrazione in diverse condizioni di lavoro. I tannini **ESSENTIAL** subiscono infine rigorose analisi al fine di assicurarne una costante qualità nei diversi lotti di produzione. All'interno della gamma **ESSENTIAL** troverete il giusto tannino per ogni singola esigenza ed obiettivo tecnico desiderato. Inoltre sono specificati i dosaggi più adatti per i diversi stili di vino o ai diversi mercati. Consigliamo sempre una valutazione degustativa prima del trattamento. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

### COMPOSIZIONE

**ESSENTIAL READY HAWA™** è una miscela di tannini ellagici estratti da legni selezionati di quercia e tannini di noce di galla. Il prodotto viene venduto in soluzione, pronta all'uso, in fase di predisposizione.

### APPLICAZIONI

**ESSENTIAL READY HAWA™** può essere utilizzato come coadiuvante per l'affinamento dei vini. Impiegato anche nella fase di pre-imbottigliamento, **ESSENTIAL READY HAWA™** contribuisce ad arrotondare delicatamente la struttura. Grazie alla sua attività antiossidante, esalta gli aromi fruttati e legnosi dei vini attraverso una fine ed armoniosa integrazione tra polifenoli e composti volatili del vino. **ESSENTIAL READY HAWA™** può compensare la mancanza di tannini durante l'affinamento in botte di uno o più vini. Favorisce una migliore longevità delle botti.

### DOSI

0,5-10 cL/hL (vedere tabella sul retro della presente scheda)

Si consiglia di effettuare delle prove di laboratorio per determinare il dosaggio idoneo in funzione dello stile del vino che si vuole ottenere e al suo canale di distribuzione. Nel caso di vini ricchi in polifenoli, strutturati e corposi, queste prove sono necessarie per riuscire a comprendere le interazioni di **ESSENTIAL READY HAWA™** con la matrice del vino.

### ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere 1 volume di tannini in 10 volumi di acqua calda a 35°C e aggiungere la soluzione al vino durante il rimontaggio, preferibilmente utilizzando un tubo di Venturi.

Aggiungere **ESSENTIAL READY HAWA™** al vino durante la fase di affinamento o di pre-imbottigliamento, almeno 48 ore prima della microfiltrazione finale. Nel caso di vini ricchi di polifenoli, strutturati e corposi, prolungare questo periodo ad una settimana.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Flacone da 1L.

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto il flacone, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

