IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

.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 predispersione.

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 ™** aiuta anche a compensare la mancanza di tannini durante l'affinamento in barrique, aumentando così la durata delle barrique e permettendo al vino di evolvere in modo ottimale.

DOSI

10-100 mL/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.
Addizionare **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.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 25-05-2023

IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

NOTA TECNICA

L'affinamento dei vini è uno dei momenti più importanti per l'ottenimento di vini di qualità e rispondenti alle richieste del mercato. È in questo momento che gli aromi di fermentazione si integrano con gli aromi varietali caratterizzando il vino finale. Spesso i vini giovani sono caratterizzati da sentori gustativi verdi, astringenti e da un colore rosso pieno ed è durante l'affinamento che il vino evolve verso un gusto rotondo e pieno, verso un colore più rosso violaceo e dall'aroma tipico.

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti. Stabilizzazione del colore: il colore di un vino è stabilizzato attraverso la formazione di complessi stabili tra i pigmenti colorati (antociani) dei vini rossi e i tannini condensati. I tannini ellagici possiedono un'attività anti-laccasi importante che permette loro di evitare l'imbrunimento dei mosti bianchi. Tutte queste interazioni permettono di ottenere un colore più stabile nel tempo. Proprietà gustative: la relazione tannini/proteine viene applicata fin dalla degustazione, infatti, la sensazione di astringenza è collegata alla reazione dei tannini del vino sulle proteine salivari. Un'astringenza fine e moderata contribuisce alle sensazioni di struttura, di volume e di persistenza. In più, la formazione di complessi tannini/polisaccaridi dona ai tannini caratteri di grasso e di corposo. Potere antiossidante: i tannini sono potenti antiossidanti in grado di arrestare le ossidazioni a catena prodotte dai radicali liberi. In questo senso, agiscono in sinergia con la SO_2 e l'acido ascorbico per proteggere il vino. Permettono di affinare il controllo dei parametri ossido riduttori fin dall'affinamento dei vini. Precipitazione delle proteine: i tannini proantocianidi si combinano con le proteine. Questa proprietà viene utilizzata per il collaggio dei vini unitamente alla bentonite o per il trattamento del surcollaggio. Azione sui composti solforati: alcuni composti solforati (i tioli) sono responsabili delle note aromatiche sgradevoli e dei gusti di ridotto nei vini. Sui vini rossi, i tannini si combinano con i tioli permettendo l'eliminazione di una parte dei tioli nauseabondi e anche l'attenuazione del loro impatto negativo.

	MOSTO		AFFINAMENTO		PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
	B/R	R	B/R	R	B/R	R	
	Dosaggi medi in g-mL/hL. Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.						
Privilège Bleu			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Privilège Noir			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential PEP	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Stabilizza colore. Aumenta struttura, valorizzazione del varietale
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Aumenta struttura, antiossidante, valorizzazione varietale
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Aumento della struttura, stabilizza colore
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential OAK Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Antiossidante e valorizzazione del varietale fruttato
Essential Fresh					1 - 10	1 - 10	Per rinfrescare il vino bianco
Essential Free Off			0,5 - 2	5 - 20			Chiarifica, eliminazione odore ridotto
Essential Free Veg			5 - 10	10 - 20			Riduzione dell'erbaceo, valorizzazione varietale
Essential Fine Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Ready Hawa .e			10-30 m/hL	30-100 mL/hL	10-30 m/hL	10-100 mL/hL	Tannino pronto all'uso. Aumento della struttura, antiossidante

Per una valutazione diretta e rapida dell'effetto dei tannini IOC sul proprio vino potete contattare il vostro agente di zona oppure il team enologia del gruppo Perdomini-IOC. Saremmo lieti di eseguire presso la cantina o presso i nostri laboratori un test per identificare il tannino e il dosaggio in funzione del vostro obiettivo finale desiderato.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 25-05-2023