



IOC

Révétons votre différence

TANNINI POST FERMENTAZIONE ALCOLICA



.e

.eSSENTIAL

p

**PRIVILÈGE
BLEU**

p

**PRIVILÈGE
NOIR**



Perdomini IOC

Révétons votre différence

SAMPLE BOX

Per scegliere la soluzione più adatta ai vostri obiettivi tecnologici, è disponibile su richiesta la sample box **contenente tutti i tannini della gamma Privilege ed Essential** in soluzione idroalcolica pronta all'uso ed una micropipetta per preparare i dosaggi al fine della valutazione sensoriale di ogni tannino.



Perdomini-IOC mette inoltre a **disposizione del cliente uno staff di esperti** che grazie all'esperienza internazionale del Gruppo, vi consiglierà la soluzione più adatta al raggiungimento dei vostri obiettivi.



Scopri tutto il potenziale



TANNINI
GAMME
•eSSENTIAL



•eSSENTIAL

La gamma di tannini ESSENTIAL è il risultato di un ampio programma legato alla ricerca dei migliori legni, essenze ed allo studio degli effetti dei diversi metodi di estrazione in diverse condizioni di lavoro. I tannini ESSENTIAL sono sottoposti a controlli rigorosi al fine di garantirne una costante qualità dei 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).

ESSENTIAL FINE BARREL™

ESSENTIAL FINE BARREL™ è una miscela di tannini di quercia e noce di galla.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Note fruttate e legnose tipiche dell'affinamento in botte, intensità olfattiva, pienezza al palato.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
			☹	☹	☹	☹	☹	☹
			1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	3.0-20.0 g/hl

☹ = consigliato, ☹ = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL FINE BARREL™ per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL READY HAWA™

ESSENTIAL READY HAWA™ è una miscela di tannini *ready to use* per migliorare la struttura e stabilità del colore.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Arrotonda delicatamente la struttura, esalta gli aromi fruttati e legnosi.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
			10-30 m/hl	10-30 m/hl	30-100 m/hl	10-30 m/hl	10-30 m/hl	10-100 m/hl

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

In affinamento o di pre-imbottigliamento, aggiungere ESSENTIAL READY HAWA almeno 48 ore prima della microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL READY HAWA™ per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI
Flacone da 1 L





GAMME •eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL OAK PROGRESS

ESSENTIAL OAK PROGRESS è un preparato di tannini condensati e tannini di quercia.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Fruttato, dolcezza e persistenza.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
			☹	☹	☹			
			1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	10.0-20.0 g/hl			

☹ = consigliato, ☹ = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL OAK PROGRESS per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL PASSION

ESSENTIAL PASSION, tannini condensati estratti da legno di specie a bacca rossa.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dolcezza, fruttato, intensità olfattiva varietale.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
				 1.0-5.0 g/hl	 10.0-20.0 g/hl			

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL PASSION e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL OAK SWEET

ESSENTIAL OAK SWEET, tannini di quercia.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Cocco, dolcezza, intensità olfattiva.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
			☹	☹	☹	☹	☹	☹
			1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	10.0-20.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	3.0-20.0 g/hl

☹ = consigliato, ☹ = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Al pre-imbottigliamento, aggiungere ESSENTIAL OAK SWEET almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL OAK SWEET e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME •eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL OAK STRONG

ESSENTIAL OAK STRONG è un preparato di tannini condensati e tannini di quercia.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Liquerizia, tabacco, struttura, intensità olfattiva e lunghezza.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
			👉	👉	👇	👉	👉	👇
			1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	3.0-20.0 g/hl

👉 = consigliato, 👇 = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Al pre-imbottigliamento, aggiungere ESSENTIAL OAK STRONG almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL OAK STRONG e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,25 Kg





GAMME .**e**SSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL OAK BARREL

ESSENTIAL OAK BARREL

è un tannino ellagico di quercia.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Cocco, vaniglia, struttura, intensità olfattiva.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
						1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Al pre-imbottigliamento, aggiungere ESSENTIAL OAK BARREL almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL OAK BARREL e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME •eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL FRESH

ESSENTIAL FRESH è una miscela di tannini condensati gallici.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Freschezza, complessità, persistenza.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
						●	○	○
						0.5-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl

○ = consigliato, ● = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Al pre-imbottigliamento, aggiungere ESSENTIAL FRESH almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL FRESH e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME •eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL PEL

ESSENTIAL PEL, tannino a base di buccia d'uva bianca.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Freschezza olfattiva, equilibrio gustativo.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL PEL e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL PEP

ESSENTIAL PEP, tannino a base di vinac-
ciolo.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore, complessità olfattiva, struttura, valo-
rizzazione del varietale.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

👉 = consigliato, 🖤 = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino
e aggiungere alla massa in rimontaggio,
meglio se con tubo Venturi.

*Effettuare delle prove di laboratorio per
determinare l'effetto tecnico sensoriale di
ESSENTIAL PEP e per stabilire il dosaggio
ideale.*

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

.e ESSENTIAL FREE OFF

ESSENTIAL FREE OFF

è un tannino di quercia non tostato.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Risolve le problematiche legate alle sensazioni di riduzione.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
		● 5.0-10.0 g/hl	◊ 0.5-2.0 g/hl	◊ 0.5-2.0 g/hl	● 5.0-20.0 g/hl			

◊ = consigliato, ● = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL FREE OFF e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com

ESSENTIAL FREE VEG

ESSENTIAL FREE VEG è un preparato di tannini estratti da legno di specie esotiche.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Risolve le sensazioni gustative di vegetale ed astringente.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
			5.0-10.0 g/hl	5.0-10.0 g/hl	10.0-20.0 g/hl			

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL FREE VEG e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,5 Kg





GAMME •eSSENTIAL

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a.
fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com
info@perdomini-ioc.com



Solo divino



TANNINI

GAMME

PRIVILÈGE



•PRIVILÈGE

Ogni tannino è unico sia per le sue caratteristiche chimico-fisiche sia per l'interazione con il vino. La gamma dei tannini PRIVILÈGE del gruppo IOC rappresenta il risultato della selezione delle migliori materie prime opportunamente miscelate ed impiegate in un esclusivo processo di estrazione caratterizzato da condizioni di lavoro di bassa pressione e temperatura. Tali condizioni consentono di estrarre solo ed esclusivamente tannini che conferiscono al vino sensazioni di struttura e morbidezza esaltando la complessità del vino attraverso l'esaltazione delle note varietali tipiche del vitigno. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

PRIVILÈGE BLEU

PRIVILÈGE BLEU è una miscela di tannini di quercia di diverse origini botaniche.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Cocco, cioccolato, caffè, struttura, pienezza, intensità olfattiva.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
						1.0-2.0 g/hl	1.0-2.0 g/hl	1.0-20.0 g/hl

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Al pre-imbottigliamento, aggiungere PRIVILEGE BLEU almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di PRIVILÈGE BLEU e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,25 Kg





GAMME
PRIVILÈGE
BLEU



PRIVILÈGE NOIR

PRIVILÈGE NOIR è una miscela di tannini di quercia di diverse origini botaniche.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Frutta rossa, confettura, pienezza, intensità olfattiva.

APPLICAZIONI E DOSAGGI

MOSTO			AFFINAMENTO			PRE IMBOTTIGLIAMENTO		
							1.0-2.0 g/hl	1.0-20.0 g/hl

= consigliato, = fortemente consigliato

ISTRUZIONI PER L'USO

Al pre-imbottigliamento, aggiungere PRIVILEGE NOIR almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di PRIVILÈGE NOIR e per stabilire il dosaggio ideale.

CONFEZIONI

Sacchetto da 0,25 Kg





GAMME
PRIVILÈGE
NOIR



DOSAGGI MEDI IN G/HL.

Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.

	 MOSTO	 AFFINAMENTO	 IMBOTTIGLIAMENTO	 PRE IMBOTTIGLIAMENTO	CARATTERISTICHE
Essential Fine Barrel		1 – 5	1 – 5	3 – 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Ready Hawa		10 – 30 m/hL	10 – 30 m/hL	10 – 100mL/hL	Tannino pronto all'uso. Aumento della struttura, antiossidante
Essential Free Off	5 – 10	0.5 – 2			Risolve le problematiche legate alle sensazioni di riduzione.
Essential Free Veg		5 – 10			Risolve le sensazioni gustative di vegetale ed astringenti.
Essential Fresh			0.5 – 10	1 – 10	Freschezza, complessità, persistenza.
Essential OAK Barrel			1 – 5	5 – 20	Cocco, vaniglia, struttura, intensità olfattiva.
Essential OAK Progress		1 – 5			Fruttato, dolcezza e persistenza.
Essential OAK Sweet		1 – 5	1 – 5	3 – 20	Cocco, dolcezza, intensità olfattiva.
Essential OAK Strong		1 – 5	1 – 5	3 – 20	Liquirizia, tabacco, struttura, intensità olfattiva e lunghezza.
Essential Passion		1 – 5			Dolcezza, fruttato, intensità olfattiva varietale.
Essential PEL	1 – 10	1 – 10	1 – 10	5 – 20	Freschezza olfattiva, equilibrio gustativo.
Essential PEP	1 – 10	1 – 10	1 – 10	5 – 20	Colore, complessità olfattiva, struttura, valorizzazione del varietale.
Privilège Bleu			1 – 2	1 – 20	Cocco, cioccolato, caffè, struttura, pienezza, intensità olfattiva.
Privilège Noir			1 – 2	1 – 20	Frutta rossa, confettura, pienezza, intensità olfattiva.



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino B. A. (VR) Italy

tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322

fax uff. vendite +39-045-8780122

www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com