

L'Etann Q è un tannino ottenuto dal legno di Quebracho (*Shinopsis lorentzii*), con un elevato grado di purezza. Questo prodotto è particolarmente efficace nella stabilizzazione del colore, inizialmente infatti gli antociani estratti non trovano nel mosto in fermentazione un'adeguata concentrazione di tannini, andando incontro a complesse reazioni che portano ad una instabilizzazione del colore. Etann Q rappresenta un valido aiuto soprattutto nelle prime fasi della vinificazione, quando i tannini naturali dei vinaccioli non sono ancora stati estratti. E' altresì possibile utilizzare l'Etann Q in tutte le fasi dove sia possibile una reazione degli antociani, per esempio durante le microssigenazioni.

Dosi e modalità d'impiego:

5-20 g/hl, da aggiungere 1-3 giorni dopo l'inizio della macerazione, meglio se in due aggiunte separate. In caso di macerazioni brevi si consiglia una piccola aggiunta 2-5 g/hl alla svinatura, per la microssigenazione la dose suggerita è di 2-10 g/hl prima dell'ossigeno. Sciogliere in acqua tiepida o vino in rapporto 1:10 prima di aggiungere alla massa.

Composizione e confezione:

Tannino ottenuto dal legno di Quebracho tramite una serie di estrazioni e purificazioni successive. Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto. No OGM. Il prodotto è conforme ai requisiti di purezza richiesti dalla legge Reg CE 606/2009 al Codex Oenologique International e dal Food Chemical Codex III