

## TANNINI IN SOLUZIONE PER LA PRODUZIONE DI SPUMANTI

### ENOVYS srl

Via Marco Biagi 5  
37019 Peschiera del Garda  
VR, Italy

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 0452215824

oeno.it enovys.com

### Applicazioni

Evotan Tirage è una preparazione liquida a base di tannini gallici che si utilizza nella produzione di vini spumanti per evitare fenomeni di riduzione e preservare il corredo aromatico del vino base. Nella produzione di spumante a metodo classico si lega al coadiuvante di remuage rendendo più facile la rimozione del deposito.

### Azione

Evotan Tirage si utilizza nella produzione di spumanti e frizzanti, per la correzione di gusto di ridotto nei vini fermi ed è adatto come coadiuvante di chiarifica.

Principalmente il suo utilizzo:

- Protegge il corredo aromatico delle basi spumante.
- Permette la formazione di un deposito più plastico e facile da rimuovere mediante remuage manuale o meccanico.
- Consente di trattare le problematiche legate ai gusti di ridotto.
- Precipita completamente senza aumentare la tannicità del vino.

### Composizione

Tannini gallici selezionati in soluzione, solfato di rame (5 g/l).

### Dosi

30 - 50 ml/hl.

Aumentare il dosaggio qualora vengano utilizzati tassi d'inoculo più elevati.

### Modalità d'impiego

Metodo classico: aggiungere il prodotto omogeneizzando accuratamente prima del coadiuvante di remuage (**Remuspark**).

Metodo Charmat: aggiungere al riempimento dell'autoclave, oppure durante la presa di spuma qualora si verificassero deviazioni organolettiche riconducibili al gusto di ridotto.

Vino: aggiungere qualora si presenti il problema di gusto di ridotto omogeneizzando accuratamente.

Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.  
Per l'impiego attenersi alla normativa vigente.

### Condizionamento

Il prodotto è disponibile in flaconi da 1 l.

### Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.

Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

### Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale.

Conforme al Codice Enologico Internazionale ed al Reg. (CE) N. 606/2009.

Limitazioni d'uso: limite di legge su vino 1 mg/l di rame

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM

Allergeni: contiene solfiti

Azienda con sistema di  
Gestione Qualità certificata  
secondo le Norme UNI EN ISO  
9001

Scheda tecnica del 03/01/2018  
Rev 1

Cod. cf. 1 L 0043972464579

*Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.*