



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

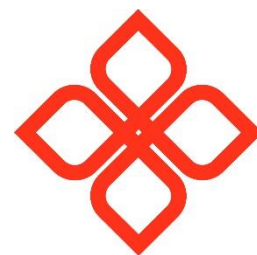
Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it



ICEtan

HB



DESCRIZIONE

ICEtan HB è un preparato per l'affinamento dei grandi vini a base di tannini di rovere a diverso grado di tostatura.

CARATTERISTICHE

ICEtan HB è un coadiuvante di affinamento, pre-imbottigliamento polverulento di color marrone chiaro e facilmente solubile ottenuto da un'attenta selezione e miscelazione di tannini estratti dal duramen stagionato e tostato di *Quercus petraea* e *Quercus alba*. L'estrazione dei vari componenti avviene secondo procedimenti rigorosissimi sfruttando una tecnologia nel vero rispetto delle componenti aromatiche naturalmente contenute nel legname senza aggiunta di additivi o conservanti.

ICEtan HB è miscela di tannini idrolizzabili appositamente studiata per l'elaborazione dei grandi vini rossi e distillati, dove apporta miglioramenti del bouquet, esaltando note dolci, intervenendo sul volume e la pienezza ed aumentando la persistenza gustativa.

La presenza di frazioni tanniche soggette a processi di lenta tostatura, comprese tra i 160 e gli oltre 210° C all'interno del formulato, permette l'esaltazione dell'armonia aromatica nei vini e nei distillati destinati ad un invecchiamento in botti di rovere.

Per queste importanti caratteristiche risulta molto efficace nel riequilibrare le componenti aromatiche dei vini.

È un preparato appositamente studiato per l'impiego durante tutto il periodo di affinamento fino al momento del pre-imbottigliamento, in aggiunte uniche oppure frazionate.

Si consigliano prove preliminari in laboratorio in modo da identificare il dosaggio corretto per il vino o il distillato preso in esame.

Le aggiunte pre-imbottigliamento si intendono 48 ore prima della filtrazione finale prima di andare in bottiglia.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 0.5 a 2 g/hl

VINI ROSSI: 0.5 a 10 g/hl in un'unica aggiunta.

Il tannino si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

Si consiglia di fare attenzione a non utilizzare strumenti in metallo o acqua di natura calcarea durante le fasi di scioglimento del prodotto.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g.

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

CQY
CERTIQUALITY