

ARMONIA

mediterraneo
Castanea



Armonia Mediterraneo Castanea è un estratto naturale dalla frazione più pregiata del legno di *Castanea sativa*, raccolto e lavorato in Toscana con un sistema di estrazione ecosostenibile e brevettato.

DESCRIZIONE

L'innovativo sistema di estrazione a freddo, con il solo utilizzo di acqua, permette di ottenere un prodotto unico con tannini idrolizzabili di prima scelta di altissima qualità caratterizzati da un'estrema morbidezza. Si presenta di colore bruno-chiaro, solubile in acqua, dal gusto moderatamente astringente con contenute note amare tipiche di questa specie botanica. Il tannino di castagno presenta delle caratteristiche uniche rispetto a qualunque altro tannino estratto da specie botaniche diverse, evidente soprattutto nella gestione degli affinamenti in termini di attività antiossidanti e antimicrobiche. **Armonia Mediterraneo Castanea** è composto da tannini ellagici a medio peso molecolare estratti dal legno di castagno, impiegando solo il duramen stagionato all'aria.

CARATTERISTICHE

Armonia Mediterraneo Castanea si scioglie completamente in acqua senza lasciare residui offrendo quindi un principio attivo completo e utilizzabile manifestando così ottimi risultati nel:

- Regolare la flora batterica
- Regolare il potenziale redox e l'attività antiradicalica
- Azione di cofattore di copigmentazione
- Stabilizzazione proteica dei vini grazie alla spiccata affinità dei tannini per queste
- Riequilibrare e armonizzare la struttura tannica del vino
- Utilizzo in vini bianchi, rossi e rosati senza variazione cromatica
- Implementare la complessità gustativa e la lunghezza dei vini
- Proteggere e stabilizzare la materia colorante
- Aiutare a ridurre le quantità di solforosa

APPLICAZIONI

- Per tutti i tipi di vino grazie al basso indice cromatico
- In tutte le fasi di affinamento grazie all'elevatissima qualità e purezza
- Come agente antimicrobico, antiradicalico e per ristabilire il potenziale redox del vino
- Per ridurre il quantitativo di SO₂

RISULTATI SPERIMENTALI

I numerosi test condotti in laboratorio confermano la sua attività antimicrobica

% acido gallico sul totale	1.94
% acido gallico risp. ai gallotannini	7.27
% castalgina +vescagina sul totale	28.30
% castalgina +vescagina sul totale risp. Agli ellagitannini	38.58
% gallici	26.65
% ellagici	73.35



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

0,5-15 g/hl sui vini.

In affinamento 5 g/hl ad ogni travaso contribuiscono a ridurre la quantità di solfiti.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.

