

CYTOLTAN Tannini in purezza

CYTOLTAN G Tannino di galla per uso enologico

PRODOTTO

Cytoltan G è un tannino gallico estratto dalle galle della *Rhus Semialata*, una anacardiacea proveniente dalla Cina. L'intero processo di estrazione del tannino con solventi atossici e specifici tempi di lavorazione atti a ridurre l'estrazione di zuccheri pentosi che nel processo di atomizzazione possono caramellizzare conferendo note amare, è sottoposto a rigidi controlli di igiene, sicurezza e rispetto dell'ambiente. Ogni lotto di prodotto finale è interamente analizzato con metodi analitici sviluppati seguendo le vigenti norme di legge.

DESCRIZIONE

Cytoltan G si presenta sotto forma di polvere beige chiaro con un contenuto tannico minimo (sostanza secca) del 97%.

INDICAZIONI

Cytoltan G è un tannino idrolizzabile fortemente astringente ad alto peso molecolare che reagisce in maniera efficiente e completa con le proteine. È adatto per i vini bianchi e diventa praticamente indispensabile nel caso di uve attaccate da *Botrytis* quando se ne consiglia l'uso prima della pigiatura. **Cytoltan G** è utilizzato come regolatore della fermentazione insieme alla SO₂ della quale permette di ridurre l'impiego. Consente una regolazione del potenziale ossidoriduttivo molto efficiente, un'azione batteriostatica rilevante e l'inibizione duratura delle polifenolossidasi. È un sistema naturale, pratico ed efficiente per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini. Rispetto agli altri chiarificanti, l'uso combinato di gelatina e tannino non solo risulta più efficiente, ma esplica anche l'azione di stabilizzazione contro le ossidazioni. Infatti, la sostituzione dei tannini condensati naturali con i tannini idrolizzabili garantisce un'azione antiossidante più efficiente e la prevenzione della formazione dei composti flavonoidi ossidati, che provocano l'imbrunimento tipico dei vini bianchi. È indicato in piccole dosi, assieme all'anidride solforosa, subito prima dell'imbottigliamento. **Cytoltan G** può essere efficacemente utilizzato anche per i vini rossi, nei quali l'azione antiossidante si traduce in una formazione di legami tra tannini e antociani, con conseguente aumento dell'intensità colorante ed uno spostamento da tinte granata a violetto, o tra due molecole di tannini che porta ad una riduzione dell'astringenza.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Per sciogliere efficacemente **Cytoltan G**, versare il contenuto della confezione nel recipiente e aggiungere acqua a 40-50°C in rapporto 3:10. Mescolare vigorosamente e aggiungere alla massa.

Evitare il contatto del tannino in soluzione con recipienti in ferro, specialmente se arrugginito. In caso di contatto, il tannino forma un precipitato nero insolubile che, anche se innocuo, ne compromette le caratteristiche. Si consigliano quindi contenitori in acciaio inox, plastica, ceramica, vetro, legno etc.

DOSI

La dose d'impiego di **Cytoltan G** varia da 1 a 20 g/hl a seconda del momento d'utilizzo.

CONFEZIONE

Cytoltan G è distribuito in confezioni da 1 kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio di **Cytoltan G** deve essere effettuato in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, richiuderla accuratamente e conservare come precedentemente descritto.



FERRARI SRL BIOTECNOLOGIE SERVIZI E CONSULENZE PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA

Via Dei Castagni, 10 A/B - 37141 Verona - tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821 e-mail: info@ferrari-srl.it

P.I. 03467830232 R.D.N. 198585 (13.11.85) R.I. 22179 Tribunale di Verona