

OENOTANNIN PELLICULE

TANNINO NATURALE DI UVA

CARATTERISTICHE

Questo prodotto si ottiene per estrazione dei composti fenolici dalla buccia dell'uva bianca al giusto grado di maturazione.

Gli estratti vengono in seguito purificati e concentrati tramite procedimenti fisici che rispettano tutte le proprietà di questi polifenoli.

Questo prodotto è stato elaborato senza solventi organici. L'utilizzo dei tannini d'uva ha provocato una vera rivoluzione nella moderna enologia perché consentono un vero intervento "restaurativo" per ripristinare delicati equilibri naturali proantocianidina-polifenoli totali.

APPLICAZIONI

Per la sua provenienza, questo prodotto presenta lo stesso profilo polifenolico del vino.

I vantaggi dell'**OENOTANNIN PELLICULE** sono:

- l'elevato peso molecolare, che conferisce un'immediata sensazione di rotondità e struttura ai vini bianchi e rossi senza effetti astringenti e rispettando la personalità del vino
- stabilizzazione del colore dei vini rossi per la combinazione con gli antociani
- riduzione dei rischi di surcollaggio
- miglioramento del grado di affinamento in legno
- aumento delle proprietà salutari del vino

DOSAGGIO

Da 1 a 20 g/hL a seconda della struttura del vino da trattare.

MODALITÀ D'USO

La perfetta tensioattività e la totale solubilità di questo prodotto ne consentono l'utilizzo direttamente sul vino.

Sciogliere la dose di **OENOTANNIN PELLICULE** stabilita in acqua in rapporto 1:10 oppure direttamente in vino ed aggiungere alla massa da trattare. Omogeneizzare con cura durante un rimontaggio, meglio se con l'ausilio di un agitatore. Utilizzare sempre un recipiente pulito ed adatto al contatto alimentare

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

500 g

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

032/2024 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com