

OENOTANNIN ROUGE

Tannini enologici per mosti e vini rossi

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN ROUGE è un tannino proveniente da legni esotici con una struttura analitica simile a quella dei tannini naturalmente contenuti nell'uva.

Questo tannino ha la caratteristica di proteggere la materia colorante perché si combina con gli antociani del vino e altresì funge da antiossidante riguardo gli stessi.

OENOTANNIN ROUGE protegge gli antociani nella fase di macerazione prima che si combinino con i tannini d'uva che usciranno dopo qualche giorno. **OENOTANNIN ROUGE** rinforza il corpo e la struttura contribuendo alla buona conservazione del vino.

Si presenta sotto forma di una polvere rossa-marrone scuro di gusto poco astringente e priva di retrogusto amaro.

APPLICAZIONI

OENOTANNIN ROUGE è indicato per tutti i mosti trattati con enzimi estrattori del colore per la sua azione protettiva nei confronti dello stesso, aumentandone intensità e durata nel tempo.

Ideale per rafforzare corpo e struttura nei vini rossi.

Facilita molto le chiarifiche proteiche.

Si ottengono ottimi risultati di protezione del colore e, nel caso di uve botritizzate, di contrasto dell'azione ossidante degli enzimi, trattando le uve immediatamente prima della pigiatura.

DOSAGGIO

10 - 20 g/hL nei mosti

10 - 15 g/hL nei vini rossi per rinforzare corpo e struttura

5 - 10 g/hL nei vini rossi come coadiuvante di chiarifica

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **OENOTANNIN ROUGE** 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

1 kg, 10 kg

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