

OENOTANNIN® CLASSIC

Tannino ellagico di rovere non tostato a dissoluzione istantanea

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® CLASSIC è un tannino ellagico estratto da quercia francese (*Quercus petraea*) non tostata ad alto grado di purezza specificamente ideato per l'utilizzo in affinamento e su vini finiti pronti all'imbottigliamento.

OENOTANNIN® CLASSIC incrementa la franchezza aromatica e la struttura dei vini trattati, permettendo di esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini rendendoli più eleganti.

Utilizzato a fine fermentazione alcolica o durante i primi travasi, facilita i fenomeni di copigmentazione a protezione del colore dei vini rossi.

APPLICAZIONI

Vini bianchi rosati

- migliora la franchezza e la complessità aromatica
- incrementa la struttura gustativa e la persistenza
- favorisce l'integrazione di note di legno tostato cedute durante l'affinamento in botte

Vini rossi

- migliora l'espressione aromatica
- conferisce rotondità
- esalta la struttura gustativa e la persistenza
- favorisce l'integrazione delle note di legno tostato cedute con l'affinamento in botte oppure dai prodotti legno alternativo, rendendole più complesse per una migliore integrazione al profilo aromatico-gustativo del vino;
- contribuisce a stabilizzare il colore soprattutto se utilizzato alla svinatura e in microossigenazione.

DOSAGGIO

Vini bianchi e rosati: da 0,5 a 10 g/hl

Vini rossi: da 2 a 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **OENOTANNIN® CLASSIC** stabilita in acqua in rapporto 1:10 oppure direttamente in vino e 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.

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

066/2017 - 1/1