

## OENOTANNIN® TP

Preparato a base di tannini ellagici di quercia purissimi a dissoluzione istantanea

### CARATTERISTICHE

**OENOTANNIN® TP** è un preparato puro di tannini ellagici estratti da quercia francese (*Quercus petraea*) e da quercia americana (*Quercus alba*) specificamente ideato per l'utilizzo in affinamento e su vini finiti pronti all'imbottigliamento.

Il preciso assemblaggio di origini botaniche e di gradi di tostatura bilanciati permette di esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini trattati evidenziando delle delicate note di legno, fruttate ed eleganti.

**OENOTANNIN® TP** contribuisce positivamente al miglioramento dell'equilibrio gustativo dei vini sviluppando la struttura e la rotondità in bocca nonché la persistenza gustativa.

### APPLICAZIONI

#### Vini bianchi e rosati

- migliora la complessità aromatica
- incrementa la persistenza aromatica in bocca
- favorisce l'integrazione di note di legno tostato cedute nell'affinamento in botte

#### Vini rossi

- migliora l'espressione aromatica fruttata
- esalta la rotondità
- favorisce l'integrazione di note di legno tostato cedute nell'affinamento in botte oppure da alternativi legno, rendendole più complesse e integrandosi al profilo aromatico-gustativo del vino.

**OENOTANNIN® TP** non contiene tannini specificamente reattivi nei confronti delle proteine, pertanto è indicato per l'utilizzo su vini finiti poco prima dell'imbottigliamento. Si consiglia comunque di verificare la stabilità proteica per maggior sicurezza, effettuando una prova di aggiunta di tannini in laboratorio.

### DOSAGGIO

Vini bianchi e rosati: da 0,5 a 3 g/hl  
Vini rossi: da 1 a 10 g/hl

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **OENOTANNIN® TP** stabilita in acqua in rapporto 1 : 10 oppure direttamente in vino ed aggiungere alla massa da trattare. Omogeneizzare con cura tramite 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

066/2017 - 1/2

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](http://www.oenofrance.com)

## 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.*