

OENOTANNIN® OENO GAL

**Tannini gallici estratto nell'alcool
per la vinificazione dei vini bianchi, rossi e rosati**

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® OENO GAL è un tannino, estratto nell'alcool, da utilizzare nei vini bianchi per favorire l'illimpidimento. Previene anche i fenomeni di surcollaggio dovuti all'utilizzo di gelatina.

Infine, **OENOTANNIN® OENO GAL** è utilizzato per le sue proprietà antiossidanti su uva alterata.

Assolutamente solubile nell'acqua e nell'alcool, **OENOTANNIN® OENO GAL** si caratterizza anche per una concentrazione al 96% di tannino puro, se riportato al prodotto secco.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Reagisce con forza con le proteine del mosto o del vino.
- Limita fortemente la sensibilità all'ossidazione dell'uva alterata.
- Preserva i polifenoli naturali e gli aromi dei vini.

APPLICAZIONI

- Per la vinificazione dei vini bianchi, rossi e rosati.
- Molto efficace sull'uva alterata grazie alle sue proprietà antiossidanti.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata : da 2 a 20 g/hl

- Su mosto da 2 a 20 g/hl in funzione dello stato sanitario
- Per i vini bianchi e rosati: da 1 a 5 g/hl.
- Per i vini rossi: da 2 a 10 g/hl.

MODALITA D'USO

Disperdere in 20 volte il suo peso d'acqua o di vino.

Incorporare al vino da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 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.

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