

OENOTANNIN VELVET

**Puro tannino puro di vinaccioli
per l'affinamento dei vini bianchi, rossi e rosati**

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN VELVET è un tannino estratto da vinaccioli dal medio peso molecolare. I tannini enologici da vinaccioli, detti anche tannini condensati o proantocianidine, sono tannini molto qualitativi. Sono della stessa natura dei tannini naturalmente presenti nel vino e svolgono un importante ruolo nella stabilizzazione.

OENOFRANCE® propone una gamma di 3 tannini di vinaccioli derivati da vinacce fresche di uve bianche che si differenziano per il loro metodo d'estrazione.

OENOTANNIN VELVET si caratterizza per la presenza di proantocianidine purissime e meno polimerizzate di quelle contenute rispettivamente in **OENOTANNIN INITIAL** ma più polimerizzate di quelle in **OENOTANNIN PERFECT**.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Compensa una carenza in tannini.
- Rinforza il potenziale di affinamento.
- Stabilizza il colore formando pigmenti stabili con gli antociani del vino rosso.
- Protegge il vino contro i fenomeni d'ossidazione.

APPLICAZIONI

- Durante l'affinamento dei vini bianchi, rossi e rosati.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 0,5 a 20 g/hl.

· Per i vini bianchi e rosati: da 0,5 a 10 g/hl.

· Per i vini rossi: da 5 a 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Disperdere in 20 volte il suo peso 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 500 g

CONSERVAZIONE

Imballo integro ancora sigillato, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e 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 giacché 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.

071/2020 - 1/1