OENOTAN : TANNINI ISPIRATI ALLA NATURA

La gestione dei tannini è oggi un tema centrale per l'enologia moderna. La ricerca scientifica continua a evidenziare quanto il loro comportamento chimico influenzi le diverse funzioni tecnologiche e, di conseguenza, la qualità del vino. In questo contesto si inserisce l'approccio di BIOSSENT, la cui missione è ispirarsi alla natura per valorizzarne la bellezza, traducendo questo principio in soluzioni tecniche di alto livello per i professionisti del vino.
La linea OENOTAN rappresenta pienamente questa filosofia: tannini puri, performanti, ottenuti attraverso processi di produzione innovativi e sostenibili, capaci di offrire un reale valore aggiunto in tutte le fasi del processo enologico. Grazie alla partnership con BIOSSENT, la gamma OENOTAN è oggi distribuita anche in Italia da HTS.

UN CONCEPT SEMPLICE, PURO E PERFORMANTE

La gamma Oenotan Sélection nasce dall'idea che l'innovazione possa derivare direttamente dalla natura. L'azienda, forte di una lunga esperienza nella lavorazione del rovere utilizza materie prime nobili per sviluppare nuovi tannini ad alta efficacia tecnologica.
Il processo produttivo integra osservazione scientifica e rigore metodologico: l'estrazione delle frazioni tanniche è guidata dal know-how interno e supportata dalle competenze del reparto R&D, che applica un approccio statistico basato su oltre 2.000 campioni per garantire uniformità e riproducibilità del prodotto.

A questo si affiancano tecnologie avanzate come la liofilizzazione, che assicura massima solubilità e consente di preservare l'integrità delle molecole e la loro funzionalità enologica.
Il risultato è una gamma di tannini puri, stabili, altamente performanti a bassi dosaggi, progettati per valorizzare il potenziale dei vini e rispettare al contempo principi di qualità e sviluppo sostenibile. Con Oenotan Sélection, la forza della natura viene trasformata in strumenti tecnici affidabili e moderni, capaci di supportare con precisione le esigenze delle cantine.

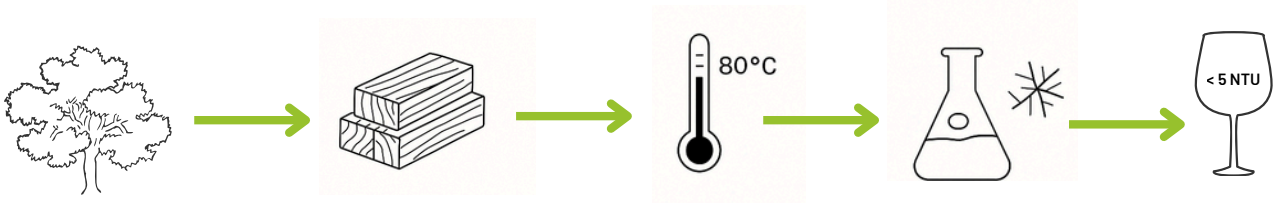
IL PROCESSO ESTRATTIVO:

I tannini vengono ottenuti da legni di *Quercus spp.*, selezionati per composizione e qualità enologica. Il legno viene inizialmente sottoposto a un periodo di stagionatura naturale all'aria aperta della durata minima di 24 mesi, analogo a quello impiegato per la produzione delle doghe da barrique.

Al termine della stagionatura, il legno viene frantumato e sottoposto a un processo di estrazione acquosa controllata. L'estrazione avviene mediante infusione in acqua a 80 °C, temperatura definita per massimizzare la solubilizzazione delle frazioni tanniche desiderate, limitando al contempo l'estrazione di composti indesiderati.

L'infuso risultante viene quindi concentrato sotto condizioni controllate senza alterare la struttura molecolare dei tannini. Il concentrato viene successivamente sottoposto a liofilizzazione, processo che prevede la congelazione rapida del prodotto e la successiva rimozione dell'acqua per sublimazione sotto vuoto. Questa tecnica, rispetto ad altri metodi di essiccazione, permette di preservare in modo ottimale le proprietà funzionali del tannino, garantendo una solubilità completa nel vino. Inoltre presenta una torbidità residua inferiore a 5 NTU, parametro che ne attesta l'idoneità all'impiego nel pre-imbottigliamento.





LA RIVALORIZZAZIONE DEL ROVERE

Il processo produttivo adottato si basa su un modello di up-cycling integrato, finalizzato alla rivalorizzazione del sottoprodotto e alla sua trasformazione in una risorsa funzionale.

L'intera filiera viene monitorata e gestita in modo da garantire che il 100% del legno di quercia impiegato sia rivalorizzato dopo l'estrazione dei principi attivi. In tale contesto, il materiale residuo non viene destinato allo smaltimento, ma convertito in pacciame orticolo che fornisce protezione dal gelo e dalle alte temperature, aggiungendo materia organica al terreno e riducendo notevolmente la necessità di input chimici. Questi prodotti assumono una nuova funzione agricola a elevato valore aggiunto e contribuiscono alla chiusura del ciclo della materia secondo i principi dell'economia circolare.

Per quanto concerne i rifiuti di processo, il 100% degli effluenti è sottoposto a trattamento tramite metanizzazione, tecnologia che permette il recupero energetico e una sensibile riduzione dell'impatto ambientale.

La strategia ambientale prevede inoltre un monitoraggio continuo dell'impronta di carbonio. Gli obiettivi di riduzione definiti a partire dal 2020 hanno determinato un miglioramento significativo delle prestazioni energetiche e dell'efficienza complessiva del sistema produttivo.

La ricerca e sviluppo svolge un ruolo determinante nell'ottimizzazione del processo. Il riciclo e la valorizzazione dei sottoprodotti costituiscono uno degli assi prioritari delle attività di R&D, orientate a perfezionare le tecniche estrattive, incrementare i livelli di sostenibilità e sviluppare nuove applicazioni tecniche a partire dai materiali residui.

In sintesi, la materia prima considerata a fine vita viene elevata a una nuova funzione, contribuendo simultaneamente alla sostenibilità ambientale e alla generazione di prodotti innovativi a valore aggiunto.



LA GAMMA: MASSIMA EFFICACIA , MINIMA AGGIUNTA

La linea dei tannini è articolata in due tipologie destinate alla vinificazione e quattro tipologie specifiche per la fase di élevage. Ogni formulazione si distingue per proprietà funzionali differenti con la matrice vino, migliorandone gli equilibri sensoriali e strutturali senza alterarne l'identità varietale e territoriale.



VINIFICATION - 100% quercia francese

- Riduzione delle note vegetali
- Aumento della struttura e della stabilità fenolica
- Miglioramento della freschezza gustativa

VINIFICATION PLUS - 60% quercia francese, 40% quercia americana

- Riduzione delle note vegetali
- Aumento della struttura e della stabilità fenolica
- Miglioramento della freschezza gustativa

OENOTAN M - 100% quercia francese

- Incrementa la sensazione fresca e sapida
- Prolunga la persistenza gustativa
- Favorisce un finale più minerale

OENOTAN V - 100% quercia francese

- Aumenta la percezione di volume
- Contribuisce alla protezione degli aromi fruttati
- Migliora la gradevolezza del profilo gustativo

OENOTAN AUTHENTIQUE - 100% quercia francese

- Aumenta il volume al palato centrale
- Apporta struttura e coesione alla fase gustativa
- Garantisce una protezione antiossidante

OENOTAN SWEETNESS - 100% quercia americana

- Fornisce un marcato apporto di dolcezza e volume
- Arricchisce il profilo olfattivo con note dolci e rotonde
- Contribuisce a una maggiore armonia del vino in élevage

PROGETTO: " MATCH YOUR TANNINS "

I referenti commerciali HTS offrono ai propri clienti la possibilità di provare direttamente in cantina l'intera gamma di tannini sui loro vini.

Grazie a una valigetta attrezzata con un kit dedicato, è possibile effettuare una prova pratica dell'effetto dei tannini sul vino, con valutazione sensoriale diretta.

Forniamo quindi una formazione rapida sull'uso dei prodotti, con consigli per preservare l'identità aromatica e la struttura del vino e supporto decisionale per ottimizzare l'integrazione dei tannini nei processi di vinificazione ed élevage, riducendo rischi e variabilità.



FASE 1

Diluire Œnotan Sélection in una soluzione all'1%

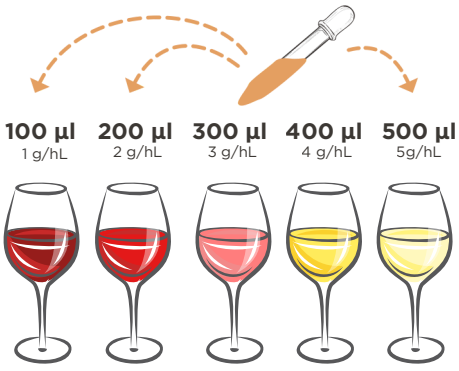
Versare 100 ml di acqua nella bustina.

FASE 2

Versare 100 ml di vino

Applicabile su tutti i tipi di vino.

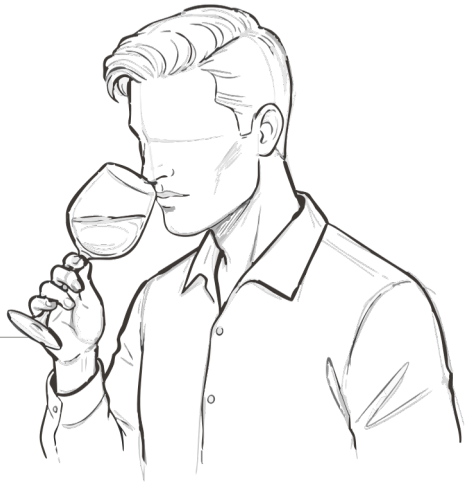




FASE 3

Soluzione di tannini della fase

1 Trattamento in g/hl di tannino (µl= microlitre).



FASE 4

Degustazione