ŒNOTAN
SÉLECTION



HTS
INTO THE WINE
hts-enologia.com

BIOSSENT | CATALOGO IT



INDICE

01 **PER VINI ORIENTATI AL FUTURO** **P.04**
Il vostro contesto - le nostre soluzioni p.04
Benefici e promesse misurabili p.05
Biossent, creatore di estratti di quercia e di vite dal 1970 p.06
Traduzione molecolare p.07
Un team dedicato all'eccellenza p.08

02 **ŒNOTAN SELECTION : UTILIZZO IN VINIFICAZIONE** **P.10**
Semplificare i processi di fermentazione p.10
Esempi di utilizzo in vinificazione p.11
Scheda tecnica Œnotan Vinification p.12
Scheda tecnica Œnotan Vinification Plus p.13

03 **ŒNOTAN SELECTION : UTILIZZO IN AFFINAMENTO E FINITURA** **P.14**
Semplificare i processi di affinamento e finitura p14
Esempi di utilizzo in affinamento e liquore di dosaggio p.15
Come utilizzare la soluzione Œnotan? p16
Scheda tecnica Œnotan V p.18
Scheda tecnica Œnotan Authentique p.19
Scheda tecnica Œnotan M p.20
Scheda tecnica Œnotan Sweetness p.21

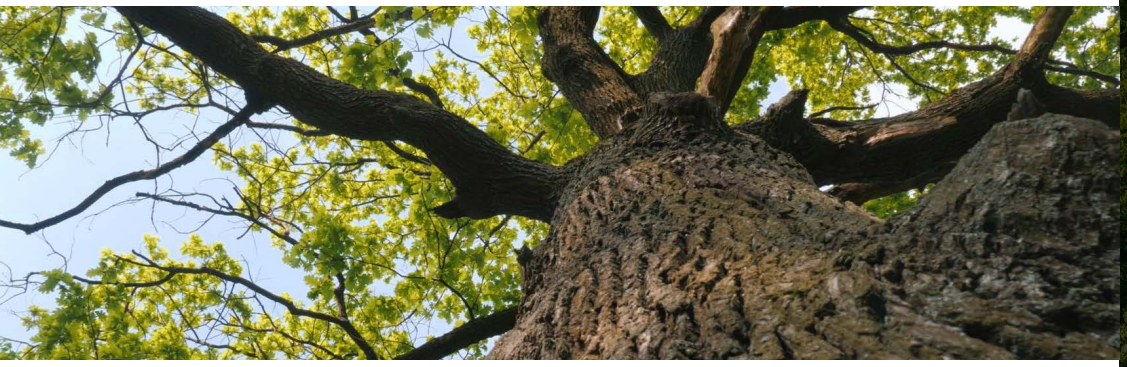
04 **APPENDICI** **P.22**
Certificato di conformità p.22
Scheda di sicurezza p.23

ŒNOTAN SÉLECTION : PER VINI ORIENTATI AL FUTURO

01

IL VOSTRO CONTESTO

Come enologo, create vini che esprimono la vostra identità o rispondono a precise aspettative di mercato, gestendo al tempo stesso una variabilità delle annate sempre più marcata e operando in un contesto commerciale e normativo esigente (Codex enologico, etichettatura, sicurezza alimentare).
Come produttori e cittadini globali condividiamo inoltre **la responsabilità di ridurre la nostra impronta ambientale**, guidati da solidi impegni di **responsabilità sociale d'impresa (CSR).**



LE NOSTRE SOLUZIONI

Œnotan Sélection è la gamma di tannini enologici ad alte prestazioni sviluppata da Biossent per vinificazione, **affinamento e finitura dei vini.**
Una proposta chiara, semplice, rapida ed efficace che vi supporta nella segmentazione dei vostri vini (note boisée, fruttato, rotondo, strutturato, voluminoso, ecc.), proteggendo aromi e colore e modulando texture, dolcezza e struttura. Derivati esclusivamente dal rovere, **i nostri tannini garantiscono efficacia immediata**, perfetta solubilità e risultati costanti.

Orientata al futuro e all'innovazione, Œnotan Sélection risponde alle vostre sfide commerciali, normative e ambientali.

BENEFICI

BENEFICI MISURABILI IN TUTTE LE FUNZIONI

COMMERCIALI

Impatto immediato, facilità di applicazione e risultati costanti per i vostri clienti.
Gamma chiara, forte proposta di valore, solubilità istantanea, assenza di amaro e kit di prova per facilitare il processo decisionale.

TECNICI

Elevata reattività, rapido adattamento e creazione di valore.

QUALITÀ

Prodotti affidabili e conformi alle normative di sicurezza alimentare e ai requisiti regolatori.
Conformità al Codex enologico (formulazione in polvere)
Certificazioni biologiche (AB, NOP)
FSSC 22000 (obiettivo 2027)
sicurezza dei lavoratori, etichettatura semplificata e riduzione degli input enologici.

ECONOMICI

1 kg di Œnotan Sélection equivale a 100 kg di chips di quercia, riducendo significativamente costi di trasporto, stoccaggio e manodopera, senza generare rifiuti.
Minori costi logistici e di magazzino, riduzione della manodopera, nessuna perdita di vino e ottimizzazione della rotazione delle scorte.

AMBIENTALI

In linea con i principi dell'economia circolare e con la valorizzazione ottimale delle risorse. Valorizzazione delle filiere di quercia francese e americana, produzione decarbonizzata, basse emissioni di trasporto, riutilizzo dei sottoprodotti e metanizzazione dei rifiuti.

CREATORE DI ESTRATTI DI QUERCIA E VITE DAL 1970

UN IMPEGNO DI LUNGO PERIODO

Da oltre 50 anni, i nostri team specializzati lavorano sui tannini **di quercia** e **di vite**, **valorizzandone le proprietà** uniche per sviluppare soluzioni innovative volte a massimizzare le prestazioni dei vostri prodotti.

Il nostro approccio si basa su **un ascolto attento** e su una profonda comprensione delle vostre esigenze, permettendoci di progettare formulazioni in linea con i vincoli reali della produzione e con le aspettative del mercato. Oltre alle soluzioni esistenti, **offriamo estratti di quercia e di vite in diversi formati** — liquidi o disidratati — che combinano prestazioni ed estrema facilità d'uso.

Frutto di **competenze uniche** e di un **rigoroso approccio** scientifico guidato dall'innovazione, i nostri estratti valorizzano distillati, vini, cosmetici e profumi di alta gamma.

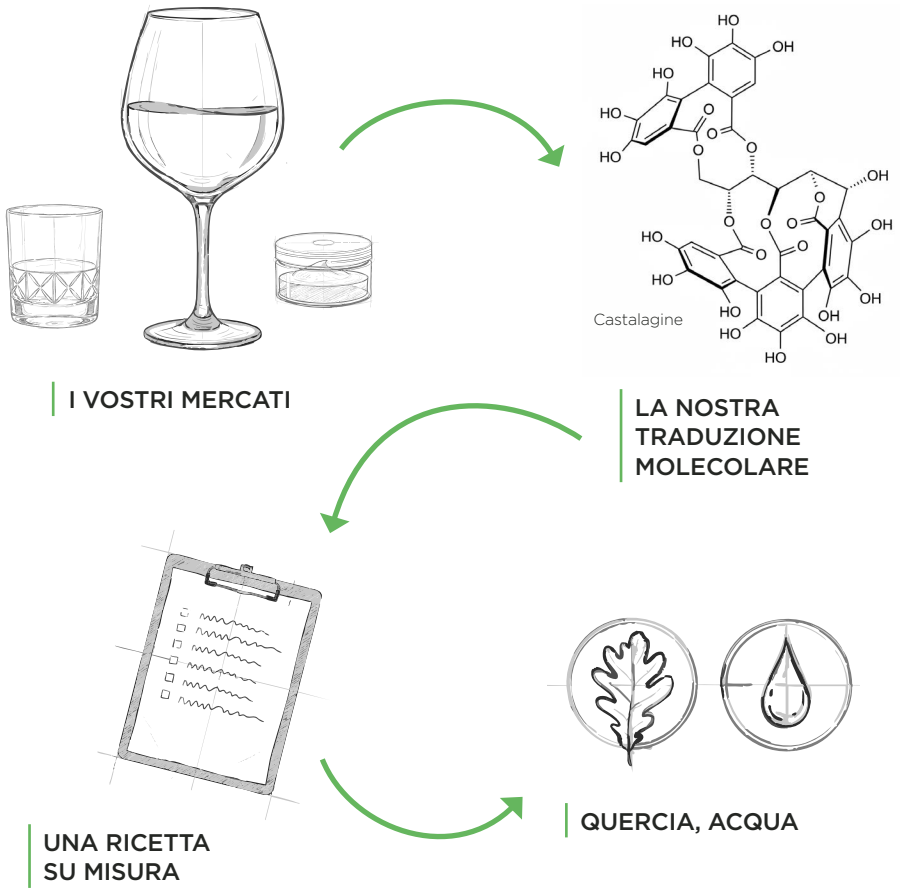
A partire dal 2026, un nuovo impianto industriale completamente digitalizzato rafforzerà ulteriormente questo impegno: standard qualitativi ancora più elevati, maggiore efficienza industriale, operazioni decarbonizzate e accesso a nuovi mercati.



TRADUZIONE MOLECOLARE DI QUERCIA E VITE

UN'AZIENDA RIVOLUZIONARIA

La nostra ambizione è posizionare Biossent come **leader indiscusso nella traduzione molecolare** della quercia e della vite, rivelandone tutto il potenziale attraverso innovazione continua unita a competenze tecniche, scientifiche e digitali. **Abbiamo sviluppato processi** brevettati per rispondere alle **esigenze specifiche di diversi mercati,** offrendo soluzioni su misura perfettamente allineate ai vostri obiettivi tecnici e sensoriali.





UN TEAM DEDICATO ALL'ECCELLENZA

UN TEAM ALTAMENTE QUALIFICATO

I nostri team — nelle aree commerciale, scientifica e produttiva — sono pienamente impegnati a offrire il livello di servizio che vi aspettate, attraverso:

- **Un team Vendite e Marketing dedicato,** formato su Œnotan Sélection, sulle sue applicazioni, sul ritorno di esperienza internazionale sul campo e sul suo posizionamento competitivo, che ci consente di condividere la nostra esperienza e supportare le vostre decisioni.oncurrence pour vous former à notre expérience.
- **Un team di Ricerca e Sviluppo orientato all'innovazione,** dedicato allo sviluppo di nuovi prodotti e a garantire la solidità della nostra proposta di valore attraverso il nostro laboratorio interno, che realizza analisi statistiche su un database proprietario di oltre 4.000 campioni.
- **Un team Produzione e Qualità impegnato nell'eccellenza,** ache garantisce una gamma di prodotti controllata e riproducibile conforme ai più elevati standard di qualità alimentare.



UTILIZZO IN VINIFICAZIONE

02

SEMPLIFICARE I PROCESSI DI FERMENTAZIONE

I nostri tannini di vinificazione consentono di produrre vini più rotondi, con maggiore espressione fruttata, intensità colorante e struttura, superando i limiti associati ai chips di rovere e ai tannini enologici tradizionali.



VINIFICATION

Colore
Volume
Espressione di frutta fresca
Struttura

ŒNOTAN
SÉLECTION

VINIFICATION PLUS

Colore
Volume
Espressione di frutta vivace
Sensazione di dolcezza

SOSTITUZIONE DI:

- Chips di rovere in vinificazione. Utilizzati per stabilizzare il colore, proteggere aromi e antociani dall'ossidazione e aumentare il volume al palato. **I nostri due prodotti apportano molecole attive chiave fin dall'inizio della fermentazione alcolica. 1 kg dei nostri tannini = 100 kg di chips di rovere.**
- Tannini enologici. Utilizzati per stabilizzare il colore, proteggere aromi e antociani dall'ossidazione e rafforzare la struttura al palato. I **nostri due prodotti possono sostituire la maggior parte dei tannini enologici con dosaggi compresi tra 1 e 3 g/hL**, ad eccezione dei trattamenti specifici anti-Botrytis.
- **SO_2.** Utilizzato per proteggere aromi e antociani dall'ossidazione. Questo effetto protettivo è efficace solo con uve sane al momento della vendemmia.

Le due referenze di questa gamma sono il risultato di oltre dieci anni di ricerca e prove, finalizzate al controllo di molecole specifiche e a garantire perfetta solubilità ed efficacia immediata.

ESEMPI DI APPLICAZIONE IN VINIFICAZIONE

SCIOGLIERE 1 KG IN 10 L DI ACQUA TIEPIDA PRIMA DELL'INCORPORAZIONE



VINI BIANCHI

In pressatura
Dopo PVPP / carbone / flottazione
Prima dell'aumento della temperatura per la fermentazione alcolica (FA)



BLANC DE NOIR

In pressatura
Dopo PVPP / carbone / flottazione
Prima dell'aumento della temperatura per la FA



VINI BASE PER SPUMANTI

Durante la preparazione dei lieviti per la seconda fermentazione



VINI ROSATI

In pressatura
Dopo PVPP / carbone / flottazione
Prima dell'aumento della temperatura per la FA



VINI ROSSI

Dopo vendemmia meccanica
Dopo diraspatura
Dopo termovinificazione
All'inizio della FA

VINIFICATION

PROMESSE

IMPATTO SENSORIALE : mayor expresión de fruta fresca, mayor intensidad colorante, Maggiore espressione fruttata, maggiore intensità colorante, incremento del volume e della struttura al palato.

BENEFICI ENOLOGICI : Stabilizzazione del colore, protezione degli aromi dall'ossidazione e protezione degli antociani dalla degradazione ossidativa.

SOSTITUZIONE : Chips di rovere in vinificazione: 100 kg di chips = 1 kg di Œnotan Vinification. Tutti i tannini enologici (eccetto trattamenti anti-Botrytis e applicazioni di stabilizzazione proteica).

DOSSAGIO

Poiché ogni vino è unico, raccomandiamo di determinare il dosaggio ottimale mediante il nostro kit di prova.
Dosaggi indicativi:

Bianchi e rosati: 1–2 g/hL
Spumanti: 1–2 g/hL
Rossi: 1–4 g/hL

PROCESSO DI PRODUZIONE

La maggior parte delle nostre operazioni produttive viene effettuata con attrezzature progettate e sviluppate internamente per garantire coerenza e qualità del prodotto.

- Validazione della conformità al Codex e ripetibilità dei lotti tramite analisi e valutazione sensoriale
- Disidratazione mediante liofilizz.azione per preservare le molecole attive.
- Filtrazione per ottenere una chiarezza ottimale.
- Concentrazione a freddo per preservare l'integrità dell'estratto naturale di rovere.
- Processo di estrazione progressiva di 4 ore.
- Solo due ingredienti: chips di **rovere francese** stagionati all'aria e acqua.

CSR

Produzione 100% decarbonizzata grazie alla completa elettrificazione dei processi.
Riutilizzo dei chips di rovere per pacciamatura orticola.
Valorizzazione degli effluenti mediante metanizzazione.

DATI TECHNICI E CONSERVAZIONE

Disponibile in confezioni da 1 kg, 250 g e 1 g (campione).
Conservare in luogo asciutto. Richiudere il sacchetto eliminando l'aria tramite la chiusura zip.
Tannino enologico di rovere – coadiuvante tecnologico
Codice doganale: 3201 90 20 00

VINIFICATION PLUS

PROMESSE

IMPATTO SENSORIALE: espressione di frutta vivace, maggiore intensità colorante, incremento del volume e della sensazione di dolcezza, perlage più fine.

BENEFICI ENOLOGICI: stabilizzazione del colore, protezione degli aromi dall'ossidazione e protezione degli antociani dalla degradazione ossidativa.

SOSTITUZIONE: chips di rovere in vinificazione: 100 kg di chips = 1 kg di Oenotan Vinification Plus. Tutti i tannini enologici, ad eccezione dei trattamenti anti-Botrytis e delle applicazioni di stabilizzazione proteica.

DOSSAGIO

Como cada vino es único, recomendamos determinar la dosis óptima mediante nuestro kit de ensayo.
Rangos de dosificación orientativos:

Blancos y rosados: 1–2 g/hL
Espumosos: 1–2 g/hL
Tintos: 1–4 g/hL

PROCESSO DI PRODUZIONE

La maggior parte delle nostre operazioni produttive viene effettuata con attrezzature progettate e sviluppate internamente per garantire coerenza e qualità del prodotto.

- Validazione della conformità al Codex e della ripetibilità dei lotti mediante analisi e valutazione sensoriale.
- Disidratazione mediante liofilizzazione per preservare le molecole attive.
- Filtrazione per ottenere una chiarezza ottimale.
- Concentrazione a freddo per preservare l'integrità dell'estratto naturale di rovere.
- Processo di estrazione progressiva di 4 ore.
- Solo tre ingredienti: chips di **rovere francese e americano** stagionati all'aria e acqua.

CSR

Produzione 100% decarbonizzata grazie alla completa elettrificazione dei processi.
Riutilizzo dei chips di rovere per pacciamatura orticola.
Valorizzazione degli effluenti mediante metanizzazione.

DATI TECHNICI E CONSERVAZIONE

Disponibile in confezioni da 1 kg, 250 g e 1 g (campione).
Conservare in luogo asciutto. Richiudere il sacchetto eliminando l'aria tramite la chiusura zip.
Tannino enologico di rovere – coadiuvante tecnologico
Codice doganale: 3201 90 20 00

UTILIZZO IN AFFINAMENTO E FINITURA 03

SEMPLIFICARE I PROCESSI DI AFFINAMENTO E FINITURA PER VINI FERMI E SPUMANTI

Œnotan Sélection vi invita a scoprire le sue quattro referenze dedicate alla maturazione del vino e al tirage degli spumanti. La gamma consente di lavorare su tutti gli stili di vino e di rispondere immediatamente a obiettivi sensoriali specifici. A seconda delle vostre esigenze, può apportare maggiore volume all'attacco, maggiore dolcezza, maggiore freschezza o maggiore tensione nel finale di bocca.



SWEETNESS

Rafforzamento della sensazione globale di dolcezza
Riduzione dello zucchero aggiunto
Riduzione dell'utilizzo di gomma arabica

ŒNOTAN
SÉLECTION

V

Incremento del volume all'attacco
Profilo vanigliato
Mascheramento delle pirazine

M

Volume nel centro bocca
Equilibrio REDOX
Migliore integrazione del rovere

AUTHENTIQUE

Freschezza e tensione nel finale
Profilo tostato / speziato
Rafforzamento dell'espressione di frutta matura

Œnotan Sélection ha sviluppato un kit di prova che consente di identificare una soluzione rapida ed efficace con impatto sensoriale immediato (vedi pagina 16).
La nostra gamma, basata su promesse chiare e misurabili, si adatta a ogni vino in modo specifico.

ESEMPI DI UTILIZZO IN AFFINAMENTO E LIQUORE DI DOSAGGIO

PROTOCOLLO DI APPLICAZIONE



VINI BIANCHI

Ripetere il test di stabilità proteica
Applicare 1–2 settimane prima della filtrazione finale



VINO BLANC DE NOIRS

Ripetere il test di stabilità proteica
Applicare 1–2 settimane prima della filtrazione finale



LIQUORE DI DOSAGGIO

Aggiungere direttamente al liquore di dosaggio prima della filtrazione finale



VINI ROSATI

Ripetere il test di stabilità proteica
Applicare 1–2 settimane prima della filtrazione finale



VINI ROSSI

Applicare 1–2 settimane prima della filtrazione finale

TANNINI ENOLOGICI PREMIUM

COME UTILIZZARE LA VOSTRA SOLUZIONE ŒNOTAN?

Seguite i passaggi indicati di seguito per utilizzare il vostro kit di prova in pochi minuti e ottenere risultati immediati.



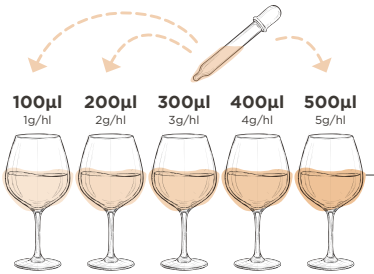
FASE 1

Diluizione di Œnotan Sélection in soluzione al 1%
Versare 100 ml di acqua in Oenotan Sélection.



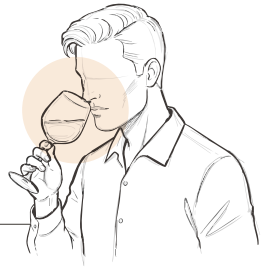
FASE 2

Misurare 100 ml di vino
Applicabile a tutti i tipi di vino e vitigni.



FASE 3

Soluzione di tannini Fase 1
Trattamento in g/hl di tannino (**µl**= microlitro).



FASE 4

Degustazione
E una scoperta sottile.

Per dimostrare la semplicità d'uso e le prestazioni dei nostri tannini enologici, abbiamo sviluppato kit di prova che permettono di misurarne l'efficacia e l'impatto sensoriale immediato. Che desideriate affinare il profilo di un vino, migliorare l'integrazione del rovere, ridurre il numero di input enologici o correggere difetti specifici, potrete creare la vostra firma enologica con tannini progettati per rispondere sia alle vostre esigenze tecniche sia alle aspettative dei vostri clienti.
La nostra gamma, costruita su promesse chiare e misurabili, si adatta a tutti gli stili di vino.



V

PROMESSE

IMPATTO SENSORIALE: volume all'attacco, profilo vanigliato, mascheramento delle pirazine.

BENEFICI ENOLOGICI: stabilizzazione del colore, protezione degli aromi dall'ossidazione e protezione degli antociani dalla degradazione ossidativa.

DOSSAGIO

Poiché ogni vino è unico, raccomandiamo di determinare il dosaggio ottimale mediante il nostro kit di prova. Intervalli di dosaggio indicativi:

Vini bianchi e rosati: 0,2 – 2 g/hL
Spumanti: 0,2 – 2 g/hL
Rossi: 0,3 – 3 g/hL

PROCESSO DI PRODUZIONE

La maggior parte delle operazioni produttive viene effettuata con attrezzature progettate e sviluppate internamente per garantire coerenza e qualità del prodotto.

- Validazione della conformità al Codex e ripetibilità dei lotti mediante analisi e valutazione sensoriale.
- Disidratazione mediante liofilizzazione per preservare le molecole attive.
- Filtrazione per ottenere una chiarezza ottimale.
- Concentrazione a freddo per preservare l'integrità dell'estratto naturale di rovere.
- Processo di estrazione progressiva di 4 ore.
- Solo due ingredienti: chips di **rovere francese** stagionati all'aria (non tostati e con tostatura intensa) e acqua.

CSR

Produzione 100% decarbonizzata mediante elettrificazione completa dei processi.
Riutilizzo dei chips di rovere per pacciamatura orticola.
Recupero degli effluenti mediante metanizzazione.

DATI TECHNICI E CONSERVAZIONE

Disponibile in confezioni da 1 kg, 250 g e 1 g (campione).
Conservare in luogo asciutto. Richiudere il sacchetto eliminando l'aria tramite la chiusura zip.
Tannino enologico di rovere – coadiuvante tecnologico.
Codice doganale: 3201 90 20 00

AUTHENTIQUE

PROMESSE

IMPATTO SENSORIALE: volume nel centro bocca, equilibrio REDOX, integrazione di barrique, chips e doghe di rovere.

BENEFICI ENOLOGICI: stabilizzazione del colore, protezione degli aromi dall'ossidazione e protezione degli antociani dalla degradazione ossidativa.

DOSSAGIO

Poiché ogni vino è unico, raccomandiamo di determinare il dosaggio ottimale mediante il nostro kit di prova.
Intervalli di dosaggio indicativi:

Vini bianchi e rosati: 0,2 – 2 g/hL
Spumanti: 0,2 – 2 g/hL
Vini rossi: 0,5 – 5 g/hL

PROCESSO DI PRODUZIONE

La maggior parte delle nostre operazioni produttive viene effettuata con attrezzature progettate e sviluppate internamente per garantire coerenza e qualità del prodotto.

- Validazione della conformità al Codex e ripetibilità dei lotti mediante analisi e valutazione sensoriale.
- Disidratazione mediante liofilizzazione per preservare le molecole attive.
- Filtrazione per ottenere una chiarezza ottimale.
- Concentrazione termica controllata per indurre reazioni di Maillard e modulare il profilo aromatico.
- Processo di estrazione progressiva di 4 ore.
- Solo due ingredienti: doghe di **rovere francese** stagionate all'aria e acqua.

CSR

Produzione 100% decarbonizzata mediante elettrificazione completa dei processi.
Riutilizzo dei chips di rovere per pacciamatura orticola.
Recupero degli effluenti mediante metanizzazione.

DATI TECHNICI E CONSERVAZIONE

Disponibile in confezioni da 1 kg, 250 g e 1 g (campione).
Conservare in luogo asciutto. Richiudere il sacchetto eliminando l'aria tramite la chiusura zip.
Tannino enologico di rovere – coadiuvante tecnologico.
Codice doganale: 3201 90 20 00

M

PROMESSE

IMPATTO SENSORIALE: finale vivo, profilo tostato, rafforzamento dell'espressione di frutta matura e maggiore freschezza.

BENEFICI ENOLOGICI: stabilizzazione del colore, protezione degli aromi dall'ossidazione e protezione degli antociani dalla degradazione ossidativa.

DOSSAGIO

Poiché ogni vino è unico, raccomandiamo di determinare il dosaggio ottimale mediante il nostro kit di prova.
Intervalli di dosaggio indicativi:

Vini bianchi e rosati: 0,2 – 2 g/hL
Spumanti: 0,2 – 2 g/hL
Vini rossi: 0,3 – 3 g/hL

PROCESSO DI PRODUZIONE

La maggior parte delle nostre operazioni produttive viene effettuata con attrezzature progettate e sviluppate internamente per garantire coerenza e qualità del prodotto.

- Validazione della conformità al Codex e ripetibilità dei lotti mediante analisi e valutazione sensoriale.
- Disidratazione mediante liofilizzazione per preservare le molecole attive.
- Filtrazione per ottenere una chiarezza ottimale.
- Concentrazione a freddo per preservare l'integrità dell'estratto naturale di rovere.
- Processo di estrazione progressiva di 4 ore.
- Solo due ingredienti: doghe di **rovere francese** stagionate all'aria (non tostate e con tostatura intensa) e acqua.

CSR

Produzione 100% decarbonizzata mediante elettrificazione completa dei processi.
Riutilizzo dei chips di rovere per pacciamatura orticola.
Recupero degli effluenti mediante metanizzazione.

DATI TECHNICI E CONSERVAZIONE

Disponibile in confezioni da 1 kg, 250 g e 1 g (campione).
Conservare in luogo asciutto. Richiudere il sacchetto eliminando l'aria tramite la chiusura zip.
Tannino enologico di rovere – coadiuvante tecnologico.
Codice doganale: 3201 90 20 00

SWEETNESS

PROMESSE

IMPATTO SENSORIALE: aumento del volume, rafforzamento della sensazione di dolcezza, migliore integrazione dei tannini Œnotan e perlage più fine.

BENEFICI ENOLOGICI: stabilizzazione del colore, protezione degli aromi dall'ossidazione e protezione degli antociani dalla degradazione ossidativa.

SOSTITUZIONE: zucchero e gomma arabica.

DOSSAGIO

Poiché ogni vino è unico, raccomandiamo di determinare il dosaggio ottimale mediante il nostro kit di prova.
Intervalli di dosaggio indicativi:

Vini bianchi e rosati: 0,2 – 2 g/hL
Spumanti: 0,2 – 2 g/hL
Vini rossi: 0,3 – 3 g/hL

PROCESSO DI PRODUZIONE

La maggior parte delle nostre operazioni produttive viene effettuata con attrezzature progettate e sviluppate internamente per garantire coerenza e qualità del prodotto.

- Validazione della conformità al Codex e ripetibilità dei lotti mediante analisi e valutazione sensoriale.
- Disidratazione mediante liofilizzazione per preservare le molecole attive.
- Filtrazione per ottenere una chiarezza ottimale.
- Concentrazione a freddo per preservare l'integrità dell'estratto naturale di rovere.
- Processo di estrazione progressiva di 4 ore.
- Solo due ingredienti: doghe di **rovere americano** stagionate all'aria (non tostate e con tostatura intensa) e acqua.

CSR

Produzione 100% decarbonizzata mediante elettrificazione completa dei processi.
Riutilizzo dei chips di rovere per pacciamatura orticola.
Recupero degli effluenti mediante metanizzazione.

DATI TECHNICI E CONSERVAZIONE

Disponibile in confezioni da 1 kg, 250 g e 1 g (campione).
Conservare in luogo asciutto. Richiudere il sacchetto eliminando l'aria tramite la chiusura zip.
Tannino enologico di rovere – coadiuvante tecnologico.
Codice doganale: 3201 90 20 00

APPENDICI

04

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Noi sottoscritti BIOSSENT certifichiamo che i tannini enologici di rovere, di seguito denominati Œnotan Vinification, Vinification Plus, V, Authentique, M e Sweetness, destinati all'uso enologico, sono conformi ai seguenti requisiti:

Normativa sugli input enologici biologici

- Conformi al Codex Enologico Internazionale e alle raccomandazioni dell'OIV, nonché al Regolamento (UE) 934/2019, come modificato dal Regolamento (UE) 2022/68.
- Conformi alla normativa TTB.
- Autorizzati per la produzione di vino biologico, in conformità al Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165 della Commissione del 15 luglio 2021, relativo ai prodotti e alle sostanze autorizzati nella produzione biologica, nonché al National Organic Program (NOP). Prodotti referenziati su www.intrants.bio.

Normativa sul prodotto

- Garantiti privi di sostanze in stato nanoparticellare, come definito dal Decreto n. 2012-232, in applicazione dell'articolo L523/4 del Codice dell'Ambiente.
- Garantiti privi di additivi suscettibili di introdurre costituenti di origine animale.
- Garantiti privi di antibiotici, sostanze aromatizzanti, micotossine e pesticidi, in conformità al Regolamento (CEE) n. 396/2005.
- Garantiti privi di radioattività.
- Garantiti senza trattamenti con radiazioni ionizzanti o ultraviolette e senza utilizzo di nanotecnologie.
- Garantiti privi di organismi geneticamente modificati (OGM).
- Non contengono sostanze o prodotti che possano provocare allergie o intolleranze, come indicato nell'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.

Normativa sulle materie prime

- Regolamento (CE) n. 1907/2006 relativo all'uso di determinate sostanze pericolose.
- Regolamento (CE) n. 1907/2006 del 18/12/2006, e successive modifiche, con contenuto inferiore a 1 µg/kg di pentaclorofenolo.
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del 13/11/2004 relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Normativa sugli imballaggi

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento di questi prodotti sono idonei al contatto con alimenti (conformi al Regolamento (UE) 10/2011 e al Regolamento (CE) 1935/2004) e non contengono ftalati né bisfenolo A.

Normativa igienico-sanitaria

Conformi alle disposizioni relative alla sicurezza e all'igiene alimentare, secondo i Regolamenti (CE) 178/2002 e 852/2004.

BIOSSENT

SCHEDA DI SICUREZZA

1 IDENTIFICAZIONE DELLA SOSTANZA

1.1. Identificatore del prodotto. Estratto di rovere spray-dry (spray dry oak). Referenze: Œnotan Vinification, Vinification Plus, V, Authentique, M, Sweetness.
1.2. Usi identificati pertinenti. Coadiuvante tecnologico per l'industria alimentare.
1.3. Produttore BIOSSENT, 2 rue du Bois Merrains 16100 MERPINS – Francia. Tel.: +33 5 45 83 69 93
1.4. Numero di emergenza: +33 5 56 96 40 80

2 IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

2.1. Classificazione
Non classificato come sostanza pericolosa ai sensi del Regolamento (CE) 1272/2008.
2.2. Elementi dell'etichetta
Nessuno.
2.3. Altri pericoli N/A

3 COMPOSIZIONE

3.1. Sostanze
Estratto liofilizzato di legno di rovere non tostato e tostato. Componente: Acido tannico CAS n.: 1401-55-4 EINECS n.: 215-753-2
3.2. Miscela: N/A

4 MISURE DI PRIMO SOCCORSO

4.1. Descrizione delle misure di primo soccorso. Ingestione: consultare immediatamente un medico. Contatto con la pelle: lavare abbondantemente con acqua. Contatto con gli occhi: sciacquare abbondantemente con acqua. Inalazione: allontanare la persona dall'area contaminata. Consultare un medico in caso di malessere. Aerare l'area contaminata.
4.2. Sintomi principali: N/A
4.3. Intervento medico immediato: N/A

5 MISURE ANTINCENDIO

5.1. Mezzi di estinzione. Acqua e polvere.
5.2. Pericoli specifici: N/A
5.3. Raccomandazioni per i vigili del fuoco: N/A

6 MISURE IN CASO DI RILASCIO ACCIDENTALE

6.1. Precauzioni personali. Utilizzare protezione respiratoria, guanti e indumenti protettivi.
6.2. Precauzioni ambientali. In caso di sversamento in corsi d'acqua o reti fognarie, informare le autorità competenti.
6.3. Metodi di pulizia. Raccogliere il prodotto per il riciclo o lo smaltimento. Lavare i residui dal suolo con una soluzione di idrossido di sodio e risciacquare abbondantemente con acqua.

7 MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO

7.1. Precauzioni per una manipolazione sicura. Utilizzare dispositivi di protezione individuale (maschera, guanti e indumenti protettivi).
7.2. Condizioni di stoccaggio. Conservare in luogo fresco (<20 °C) in contenitori inerti, protetti dalla luce e entro la data di utilizzo indicata sull'imballaggio.
7.3. Usi specifici: N/A

8 CONTROLLO DELL'ESPOSIZIONE / PROTEZIONE INDIVIDUALE

8.1. Parametri di controllo: N/A
8.2. Protezione degli occhi: occhiali di sicurezza NF EN 166.
Protezione delle mani: guanti NF EN 374.
Protezione respiratoria: maschera antipolvere FFP3.
Pericoli termici: nessuno

9 PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

9.1. Aspetto: polvere marrone scuro.
Limite superiore di infiammabilità: >500 °C.
Solubilità: acqua ed etanolo.
9.2. Altre informazioni: N/A

10 STABILITÀ E REATTIVITÀ

Stabile in condizioni normali di utilizzo e conservazione.
Reagisce formando precipitati in presenza di sali metallici, gelatina e albumina.

11 INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

N/A

12 INFORMAZIONI ECOLOGICHE

12.1. Tossicità: N/A
12.2. Persistenza e degradabilità: Preparato biodegradabile.
12.3. Potenziale di bioaccumulo: N/A
12.4. Mobilità nel suolo: Nessun accumulo nel suolo.
12.5. Risultati delle valutazioni PBT e vPVB: N/A
12.6. Altri effetti nocivi: Preparato ad alto COD.

13 CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Gli scarichi nell'ambiente naturale non devono superare una concentrazione dello 0,2% della forma iniziale della preparazione.

14 INFORMAZIONI SUL TRASPORTO

Preparazione non soggetta alla normativa sul trasporto di merci pericolose.

15 INFORMAZIONI REGOLAMENTARI

Sostanza non inclusa nell'Allegato VI del Regolamento (CE) 1272/2008 (GHS).

16 ALTRE INFORMAZIONI

Le informazioni contenute nella presente scheda di sicurezza si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze relative a questa preparazione.
La presente scheda non sostituisce la scheda tecnica, ma costituisce un'informazione complementare.
L'utilizzatore è l'unico responsabile dell'uso del prodotto e del rispetto delle normative applicabili.
La presente scheda è conforme all'articolo 32 del Regolamento (CE) 1907/2006 (REACH) e all'Allegato II del Regolamento (UE) 2015/830.

BIOSSENT

Documento n.: SDSOA/V04
Data di applicazione: 10-07-2025

ŒNOTAN
SÉLECTION

2 rue du Bois Merrains
16100 Merpins - FRANCIA
Tel +33 (0)5 45 83 69 93
www.biossent.com