ŒNOTAN SÉLECTION

Scheda tecnica
OENOTAN SELECTION M

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Tannino enologico di quercia liofilizzato Rif. OENOTAN SELECTION M
Ausiliario tecnologico
Nomenclatura doganale: 32 01 90 20 00

MATERIE PRIME E METODO DI PRODUZIONE

Cuore di quercia francese essiccato naturalmente (quercia sessile, peduncolata e/o incrocio)
Acqua demineralizzata per osmosi
Estrazione acquosa dei composti della quercia trattata termicamente a pressione atmosferica

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto: marrone scuro
Caratteristiche gustative: tanniche
Analisi fisico-chimiche: analisi fornita ad ogni consegna

APPLICATIONI OENOLOGICHE

Aumento della lunghezza in bocca
Chiarifica, chiarificazione

PROTOCOLLO E DOSAGGI RACCOMANDATI (0,5 a 10 g/hl con prova di degustazione)

1) Diluire OENOTAN SELECTION M con acqua a 35°C, per ottenere una soluzione
2) Incorporare la soluzione nel vino precedentemente preparato (prima della filtrazione finale)

CONSERVAZIONE

I nostri prodotti non contengono conservanti. Lo stoccaggio può avvenire in un locale fresco e privo di umidità fino alla Data di Durabilità Minima (DDM) indicata sulla confezione.

EMBALLAGI

I nostri prodotti possono essere confezionati in due formati: 250 g e 1 kg.

N°document : FTOM-V03
Date d'application : 12/01/2024

L'uso dei tannini enologici è soggetto a regolamentazione, si consiglia di informarsi presso le autorità competenti prima di qualsiasi utilizzo.
Si prega inoltre di fare riferimento alla brochure d'uso fornita per ulteriori informazioni.
I nostri prodotti sono registrati sul sito www.intrants.bio.

BIOSSENT – 140 rue de la Bonne Chauffe – 16130 ANGEAC-CHAMPAGNE
Tel. 0545837272 – adv@biossent.fr
SIRET 882 677 420 00011 – APE 2014Z