ŒNOTAN SÉLECTION

Scheda tecnica
OENOTAN SELECTION VINIFICATION

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

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

MATERIE PRIME E METODO DI PRODUZIONE

Cuore di quercia francese essicato naturalmente (quercia sessile, peduncolata e/o incrociata)
Acqua demineralizzata per osmosi
Estrazione acquosa dei composti della quercia grezza a pressione atmosferica

CARATTERISCHE FISICHE

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

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Riduzione delle dosi di zolfo
Protezione contro l'ossidazione
Protezione delle antociani
Protezione degli aromi dell'uva
Stabilità proteica
Sostituzione delle scaglie di vinificazione
Chiarifica, chiarificazione

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

1) Diluire OENOTAN SELECTION OVI 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.

IMBALLAGGI

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

N°document : FTOVI-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