ŒNOTAN SÉLECTION

Scheda tecnica
OENOTAN SELECTION SWEETNESS

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

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

MATERIE PRIME E METODO DI PRODUZIONE

Cuore di quercia americana
Acqua demineralizzata per osmosi
Estrazione acquosa dei composti della quercia grezza a pressione atmosferica

CARATTERISTICHE 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
Stabilità proteica
Chiarifica, chiarificazione

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

1) Diluire OENOTAN SELECTION SWEETNESS 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.

CONFEZIONI

I nostri prodotti sono confezionati in un formato: 250 g.

N°document : FTSWEET/V01
Date d'application : 01/11/2025

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