ŒNOTAN SÉLECTION

Scheda tecnica
OENOTAN SELECTION V

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Tannino enologico di quercia liofilizzato Rif. OENOTAN SELECTION V
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 incrociata)
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

APPLICAZIONE ENOLOGICHE

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 V 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.

EMBALLAGES

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

N°document : FTOV-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