

OENOTANNIN® INITIAL

Puro tannino di vinaccioli per vini rossi

CARATTERISTICHE

OENOTANNIN® INITIAL è un tannino estratto dall'uva che contiene una frazione tannica ad alto peso molecolare.

I tannini enologici da vinaccioli, detti anche tannini condensati o proantocianidine, sono tannini molto qualitativi. Sono della stessa natura dei tannini naturalmente presenti nel vino e svolgono un importante ruolo nella stabilizzazione.

OENOFRANCE propone una gamma di 3 tannini da vinaccioli derivati da vinacce fresche di uve bianche; questi si differenziano per il loro metodo d'estrazione.

OENOTANNIN® INITIAL si caratterizza per delle proantocianidine molto più polimerizzate di quelle contenute in **OENOTANNIN® VELVET** o in **OENOTANNIN® PERFECT**.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Partecipa alla chiarifica del vino precipitando la materia colloidale instabile, tra cui le frazioni proteiche.
- Ovvvia ad alcune carenze, conferendo struttura, volume e rotondità.
- Aiuta a ridurre le vegetali dei tannini.

APPLICAZIONI

- Per i vini rossi, durante la vinificazione o all'inizio dell'affinamento.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 5 a 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Disperdere in 20 volte il suo peso di vino.

Incorporare al vino da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Prevedere una durata di contatto di circa un mese prima della filtrazione finale, in modo da eliminare la frazione colloidale precipitata.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g

CONSERVAZIONE

Imballo integro, ancora sigillato, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia giacché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com