

# OENOTANNIN® PERFECT

**Puro tannino di vinaccioli**  
**per la svinatura e la fine di fermentazione alcolica dei vini bianchi, rossi e rosati**

## CARATTERISTICHE

**OENOTANNIN® PERFECT** è un estratto di vinaccioli che contiene una frazione tannica dal basso 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 di vinaccioli derivati da vinacce fresche di uve bianche; si differenziano per il loro metodo d'estrazione

**OENOTANNIN® PERFECT** si caratterizza per la presenza di proantocianidine purissime e meno polimerizzate di quelle contenute rispettivamente in **OENOTANNIN® INITIAL** e in **OENOTANNIN® VELVET**.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Ammorbidisce nel tempo i vini rossi avviando la polimerizzazione dei tannini tra di loro.
- Stabilizza il colore formando, con gli antociani del vino rosso, dei pigmenti stabili.
- Protegge i vini contro i fenomeni d'ossidazione.
- Possiede una forte attività antiradicalica.
- Forte proporzione di tannini reattivi.

## APPLICAZIONI

- Per lo sgrondo e la fine di fermentazione.

## DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 0,5 a 20 g/hl.

· Per i vini bianchi e rosati: da 0,5 a 10 g/hl.

· Per i vini rossi: da 5 a 20 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

Disperdere in 20 volte il suo peso di mosto o di vino.

Incorporare al vino da trattare. Omogeneizzare con cura.

### Precauzioni d'uso:

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](http://www.oenofrance.com)