

# OENOTANNIN OENOLOGAL

Tanin gallique à l'alcool  
pour la vinification des vins blancs, rouges et rosés

## CARACTERISTIQUES

**OENOTANNIN OENOLOGAL** est un tanin extrait à l'alcool utilisé dans les vins blancs pour favoriser le débouillage. Il prévient de même les phénomènes de surcollage lors de l'utilisation de gélatine. Enfin, **OENOTANNIN OENOLOGAL** est employé pour ses propriétés antioxydantes sur des vendanges altérées.

En totalité soluble dans l'eau et l'alcool, **OENOTANNIN OENOLOGAL** se caractérise également par un taux de 96% de tanin pur rapporté au produit sec.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Réagit vivement avec les protéines du moût ou du vin.
- Limite fortement la sensibilité à l'oxydation des vendanges altérées.
- Préserve les polyphénols naturels et les arômes du vin.

## APPLICATIONS

- Pour la vinification des vins blancs, rouges et rosés.
- Très efficace sur des vendanges altérées grâce à ses propriétés antioxydantes.

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 20 g/hL.

- Pour les vins blancs et rosés : 2 à 8 g/hL.
- Pour les vins rouges : 5 à 20 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

## MODE D'EMPLOI

Disperser dans 20 fois son poids de vin.  
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

Tanins œnologiques.

## CONDITIONNEMENT

---

Sachet de 1 kg - Carton de 15 x 1 kg.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*