

OENOTANNIN VELVET

Pur tanin de pépins de raisins
pour l'élevage des vins blancs, rouges et rosés

CARACTERISTIQUES

OENOTANNIN VELVET est un tanin extrait de pépins de raisin de poids moléculaire moyen. Les tanins œnologiques de pépins de raisin, également appelés tanins condensés ou proanthocyanidines, sont des tanins très qualitatifs. De même nature que les tannins naturellement présents dans le vin, ils jouent en effet un rôle important dans sa stabilisation.

OENOFRANCE décline une gamme de 3 tannins de pépins de raisin issus de marcs frais de raisins blancs et, différant de par leur procédé d'extraction.

OENOTANNIN VELVET se caractérise en particulier par des proanthocyanidines moins polymérisées que celles contenues dans **OENOTANNIN INITIAL** et plus polymérisées que celles d'**OENOTANNIN PERFECT**.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Compense un déficit en tanins ou en volume.
- Renforce le potentiel de garde.
- Stabilise la couleur en formant des pigments stables avec les anthocyanes du vin rouge.
- Protège le vin contre les phénomènes d'oxydation.

APPLICATIONS

- Pour l'élevage des vins blancs, rouges et rosés.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 0,5 à 20g/hL.

· Pour les vins blancs et rosés : 0,5 à 10g/hL.

· Pour les vins rouges : 5 à 20g/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.

Précautions d'utilisation:

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Tanins proanthocyaniques extraits à l'eau et/ou l'alcool, polyphénols totaux > 65%, origine botanique : Raisin

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g- Carton de 20 x 500 g.

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.