



**OENOTAN**  
SÉLECTION

## Fiche technique

Ref. OENOTAN M

### **DESIGNACIÓN DE PRODUCTO**

Extracto de roble liofilizado Ref. OENOTAN M  
Procesado ayuda  
Nomenclatura aduanera: 32 01 90 20 00

### **MATERIAS PRIMAS y MÉTODO DE PRODUCCIÓN**

Corazón de roble francés secado natural (roble albar, pedunculado y/o cruz)  
Agua desmineralizada por osmosis  
Extracción acuosa de compuestos de roble termotrada a presión atmosférica

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Apariencia: marrón oscuro  
Características gustativas: tánico  
Análisis físico-químicos: análisis proporcionado con cada entrega

### **APLICACIONES ENOLÓGICAS**

Integración de CO<sub>2</sub> para vinos espumosos en licor de expedición  
Aumento de volumen en el medio de la boca.  
Refuerzo del carácter afrutado  
Integración de alternativas y barriles  
Pegado, aclarado

### **PROTOCOLO Y DOSIS RECOMENDADA (0,5 a 10 g/hl con prueba de cata)**

- 1) Diluir OENOTAN M con agua a 35° C, para obtener una solución
- 2) Incorporar la solución al vino previamente preparado (antes de la filtración final)

### **CONSERVACIÓN**

Nuestros productos no contienen conservantes. El almacenamiento se puede realizar en un lugar fresco y sin humedad hasta la Fecha de Durabilidad Mínima (DDM) indicada en el empaque.

### **EMBALAJE**

Nuestros productos se pueden envasar en dos formatos de envase: 250 gr y 1 Kg

Contacto commercial  
Olivier BARBEAU / 06 73 72 04 86  
olivier.barbeau@biossent.fr

Contacto administracion de ventas  
adv@biossent.fr

N° documento : FTOA-V02  
Fecha de aplicacion : 01/09/2022  
Responsable QHSE : Corine RAYNAUD  
corine.raynaud@boinaud.fr

*El uso de taninos enológicos esta sometido a una reglamentacion , informese por favor antes de toda utilizacion ante las entidades competentes.  
Para obtener mas informacion , por favor consulte el catalogo de utilizacion proporcionado.  
Nuestros productos estan referenciados en el sitio internet : [www.inputs.bio](http://www.inputs.bio).*