



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 CO₂ 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.*