



DÉSIGNATION DU PRODUIT

Tanin œnologique de chêne lyophilisé Réf. OENOTAN SELECTION VINIFICATION PLUS
Auxiliaire technologique
Nomenclature douanière : 32 01 90 20 00

MATIERES PREMIERES & METHODE DE PRODUCTION

Cœur de chêne français et américain
Eau déminéralisée par osmose
Extraction aqueuse des composés du chêne brut à pression atmosphérique

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Aspect : marron foncé
Caractéristiques gustatives : tannique
Analyses physico-chimiques : analyse fournie à chaque livraison

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Diminution des doses de soufre
Protection contre l'oxydation
Protection des anthocyanes
Protection des arômes du raisin
Stabilité protéique
Substitution des copeaux de vinification
Collage, clarification

PROTOCOLE ET DOSAGES RECOMMANDÉS (0,5 à 10 g/hl avec test par dégustation)

- 1) Diluer OENOTAN SELECTION VINIFICATION PLUS avec de l'eau à 35° C, pour obtenir une solution
- 2) Incorporer la solution au vin préalablement préparé (avant filtration finale)

CONSERVATION

Nos produits ne contiennent pas de conservateurs. Un stockage peut être opéré dans un local frais sans humidité jusqu'à la Date de Durabilité Minimale (DDM) indiquée sur l'emballage.

EMBALLAGES

Nos produits peuvent être conditionnés, selon deux formats d'emballages : 250 gr et 1 Kg