



OENOTAN
SÉLECTION

Ficha de datos Ref. OENOTAN SELECTION SWEETNESS

DESIGNACIÓN DE PRODUCTO

Tanino enológico de roble liofilizado Ref. OENOTAN SELECTION SWEETNESS
Procesando ayuda
Nomenclatura aduanera: 32 01 90 20 00

MATERIAS PRIMAS y MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Duramen de roble americano
Agua desmineralizada por osmosis
Extracción acuosa de compuestos crudos de roble a presión atmosférica

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Reducción de las dosis de azufre
Protección contra la oxidación
Estabilidad de las proteínas
Clarificación, clarificación

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

- 1) Diluir OENOTAN SELECTION SWEETNESS 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

N° documento : FTSWEETNESS-V02
Fecha de aplicacion : 01/09/2025

*El uso de taninos enologicos 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.*