

# OENOTANNIN® INITIAL

Pur tanin de pépins de raisins  
pour les vins rouges

## CARACTERISTIQUES

**OENOTANNIN® INITIAL** est un tanin extrait des pépins de raisins contenant une fraction tannique de haut poids moléculaire.

Les tanins œnologiques de pépins de raisins, également appelés tanins condensés ou proanthocyanidines, sont des tanins très qualitatifs. De même nature que les tanins naturellement présents dans le vin, ils jouent un rôle important dans sa stabilisation.

**OENOFRANCE** décline une gamme de 3 tanins de pépins de raisins issus de marcs frais de raisins blancs, et différents de part leur procédé d'extraction.

**OENOTANNIN® INITIAL** se caractérise en particulier par des proanthocyanidines plus polymérisées que celles contenues dans **OENOTANNIN® VELVET** ou **OENOTANNIN® PERFECT**.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Participe à la clarification du vin en précipitant la matière colloïdale instable dont les fractions protéiques.
- Met en valeur structure, volume et souplesse.
- Participe à réduire la verdeur des tannins du vin.

## APPLICATIONS

- Pour les vins rouges, en vinification ou en début d'élevage.

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée: 5 à 20 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

Disperser dans 20 fois son poids de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précautions d'utilisation:

Prévoir un temps de contact d'environ un mois avant une filtration finale pour éliminer la fraction colloïdale précipitée.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Sachet de 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.

*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.*