

OENOTANNIN® PERFECT

**Pur tannin de pépins de raisins
pour l'écoulage et la fin de fermentation des vins blancs, rouges et rosés.**

CARACTERISTIQUES

OENOTANNIN® PERFECT est un tannin extrait des pépins de raisins contenant une fraction tannique de faible poids moléculaire. Les tanins oenologiques 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 en effet 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 différant de part leur procédé d'extraction.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Assouplit dans le temps les vins rouges en initiant la polymérisation des tanins entre eux.
- Stabilise la couleur en formant des pigments stables avec les anthocyanes du vin rouge.
- Protège les vins contre les phénomènes d'oxydation.
- Possède une forte activité antiradicalaire.
- Forte proportion en tanins réactifs.

APPLICATIONS

- Pour l'écoulage et la fin de fermentation.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 0,5 à 20 g/hL.

- Pour les vins blancs et rosés: 0,5 à 10 g/hL.
- Pour les vins rouges : 5 à 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 20 fois son poids de moût ou de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions d'utilisation:

Utiliser rapidement le produit mis en solution en raison de son activité antiradicalaire.

Pour usage oenologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation européenne 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.

298/2016 - 1/1