

OENOTANNIN® STABRED

Association de tanins de châtaignier et de pépins de raisin
pour stabiliser la couleur

CARACTERISTIQUES

OENOTANNIN® STABRED est une association de tanins ellagiques du châtaignier et de tanins de pépins de raisin de poids moléculaire moyen.

Cette association de propriétés permet à l'**OENOTANNIN® STABRED** de stabiliser la couleur des vins rouges de manière durable.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Contribue à la protection et la fixation des anthocyanes du raisin.
- Forme des pigments stables dans le temps.
- Evite que les protéines précipitent avec de la matière colorante.
- Protège la couleur de l'oxydation.

APPLICATIONS

- Pendant la fermentation alcoolique et après pressurage.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 10 à 30 g/hL.

· A mi fermentation alcoolique : 10 à 15 g/hL.

· Sur le jus d'écoulage: 10 à 15 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids de vin à une température minimum de 20°C.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions d'utilisation :

Pratiquer un apport fractionné du **OENOTANNIN® STABRED** en deux temps.

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g- Carton de 20 x 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.

286/2016 - 1/1