

OENOTANNIN INITIAL

Tanino puro de sementes de uvas para vinhos tintos

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN INITIAL é um tanino extraído de sementes de uvas contendo uma fração tânica de alto peso molecular.

Os taninos enológicos de sementes de uva, também chamados de taninos condensados ou proantocianidinas, são taninos de excelente qualidade. Têm a mesma origem que os taninos naturais presentes no vinho, eles desempenham um papel importante na sua estabilização.

OENOFRANCE® oferece um gama de 3 taninos de sementes de uvas provenientes de bagaços fresco de uvas brancas, que se diferenciam devido ao seu processo de extração.

OENOTANNIN INITIAL é particularmente caracterizado pelas proantocianidinas que são mais polimerizadas que as contidas no **OENOTANNIN VELVET** ou no **OENOTANNIN PERFECT**.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Contribui à clarificação do vinho precipitando a matéria coloidal instável, tais como, as frações proteicas.
- Acentua a estrutura, o volume e a maciez do vinho.
- Ajuda a reduzir taninos não maduros (verdes) presentes no vinho.

APLICAÇÕES

- Para vinhos tintos, no momento da vinificação ou no início do processo de maturação (envelhecimento).

DOSAGEM

Dose recomendada: 5 a 20 g/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver em 20 vezes o seu peso de vinho.

Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.

Precauções de utilização:

Prever um tempo de contato, cerca de um mês antes da filtração final para eliminar a fração coloidal precipitada.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 500 g

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

071/2020 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com