OENOTANNIN OENOGAL

Tanino gálico ao álcool para a vinificação de vinhos brancos, tintos e rosados.

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN OENOGAL é um tanino extraído ao álcool utilisado nos vinhos brancos para facilitar a decantação. Ele impede os fenômenos de excesso de colagem com a utilização de gelatina.
Finalmente, **OENOTANNIN OENOGAL** é usado pelas suas propriedades antioxidantes nas colheitas alteradas.
Totalmente solúvel na água e no álcool, **OENOTANNIN OENOGAL** se caracteriza também por uma taxa de 96% de tanino puro no produto seco.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

OENOTANNIN OENOGAL reage ativamente com as proteínas do mosto ou do vinho.
OENOTANNIN OENOGAL limita enormemente a sensibilidade à oxidação nas colheitas alteradas e preserva os polifenóis naturais e os aromas do vinho.

APLICAÇÕES

- Para a vinificação de vinhos brancos, tintos e rosados.
- Muito eficaz nas colheitas alteradas devido a suas propriedades antioxidantes.

DOSAGEM

Dose recomendada: 2 a 20 g/hl.
- No mosto de 2 a 20 g/hl em função do estado sanitário
- Para vinho branco e rosé: 1 a 5 g/hl.
- Para vinho tinto: 2 a 10 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 :
Para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia fechada, selada de origem, conservar 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.

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**