

OENOTANNIN® VELVET

**Tanino puro de sementes de uva
para o envelhecimento de vinhos brancos, tintos e rosés**

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN® VELVET é um tanino extraído de sementes de uva de peso molecular médio. Os taninos enológicos de sementes de uva, também chamados de taninos condensados ou proantocianidinas, são taninos de excelente qualidade. São idênticos aos taninos naturais presentes no vinho, eles desempenham um papel importante na sua estabilização.

OENOFRANCE oferece um gama de 3 taninos de semente de uvas proveniente de bagaços fresco de uvas brancas que se diferenciam devido ao seu processo de extração.

OENOTANNIN® VELVET é particularmente caracterizado pelos proantocianidinas menos polimerizadas que as contidas no **OENOTANNIN® PERFECT**.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Compensa uma deficiência de taninos.
- Reforça o potencial de envelhecimento.
- Estabiliza a cor formando pigmentos estáveis com as antocianinas do vinho tinto.
- Protege o vinho contra os fenômenos de oxidação.

APLICAÇÕES

- Para o envelhecimento de vinhos brancos, tintos e rosés.

DOSAGEM

Dose recomendada: 5 a 20g/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:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme ao regulamento 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