

OENOTANNIN CELESTE

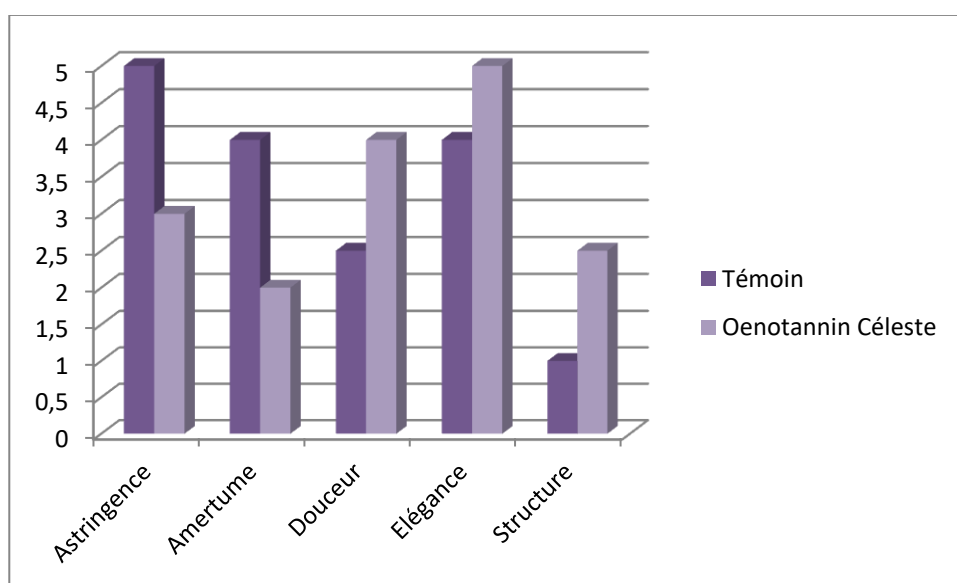
Complexe de tanins spécialement formulé pour les vins blancs et rosés sans apport de dureté

CARACTERISTIQUES

OENOTANNIN CELESTE est un complexe de tanins spécifiquement formulé pour répondre aux besoins des vinificateurs désireux de compenser un manque de structure sur vins blancs et rosés sans apporter amertume et dureté. Sa formulation complexe lui permet d'agir sur l'équilibre organoleptique du vin et ainsi rééquilibrer la charpente de vins dilués ou jugés maigres en bouche.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OENOTANNIN CELESTE est composé de tanins proanthocyanidiques avec un degré de polymérisation élevée, qui le rend moins réactif et plus souple dans sa perception. Grâce à cette propriété, ce tanin permet de combler les structures déficientes de certains vins sans pour autant apporter amertume, astringence et dureté (voir graphique ci-dessous).



Graphique : comparaison de dégustation d'un Rosé Pays d'Oc 2015 additionné ou non d'**OENOTANNIN CELESTE**.

APPLICATIONS

OENOTANNIN CELESTE s'utilise en élevage ou quelques jours avant la préparation des vins à la mise. Il s'utilise sur tous types de vins blancs et rosés.

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

De 5 à 20 g/hL en fonction de la structure du vin et de l'effet désiré.

Des essais préalables sont fortement conseillés afin de déterminer la dose optimale.

MODE D'EMPLOI

Disperser **OENOTANNIN CELESTE** dans le vin à traiter (1 kg/ 20 litres). Incorporer au vin, puis réaliser un léger remontage afin d'obtenir une bonne homogénéisation.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

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.