OENOTANNIN EMOTION

Complejo a base de taninos condensados, formulado específicamente para proteger y revelar el potencial aromático, y para aportar una estructura tánica sedosa al vino tinto

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN EMOTION ha sido formulado específicamente para proteger y revelar el perfil aromático de los vinos tintos. Los vinos modernos han de tener una expresión aromática intensa, compleja y duradera, y **OENOTANNIN EMOTION** es una herramienta de primera elección para conseguir estos objetivos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Los taninos condensados que componen **OENOTANNIN EMOTION** han sido seleccionados específicamente para proteger los aromas del vino tinto. **OENOTANNIN EMOTION** permite un potencial de óxido-reducción óptimo que no conduce a la aparición de notas reducidas que ocultan los aromes afrutados y frescos, y no da lugar a un perfil aromático propio de un vino fatigado o con aromas pesados y evolucionados.
OENOTANNIN EMOTION refuerza también la estructura tánica natural del vino tinto.

APLICACIONES

- **OENOTANNIN EMOTION** se utiliza muy pronto, antes de inocular las levaduras, para proteger los compuestos aromáticos, ya que éstos son liberados por las levaduras al inicio de la fermentación alcohólica.

DOSIS

2 a 15 g/hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar **OENOTANNIN EMOTION** en agua tibia (1 kg / 10 litros). Añadir al mosto en el transcurso de un remontado.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg

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**

CONSERVACIÓON

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

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**