

# OENOTANNIN FRAÎCHEUR

**Tannine Komplex speziell entwickelt, um helfen die natürliche aromatische Frische der Weine halten im Laufe der Zeit**

## MERKMALE

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** ist ein speziell formulierter Tanninkomplex, der auf die Bedürfnisse der Winzer abgestimmt ist, die moderne weine in aromatischer Hinsicht unterstreichen und verbessern möchten. Seine komplexe Formulierung wirkt auf das Redoxpotenzial der Weine und vermindert so bei Weinen, die aus empfindlichen Rebsorten gekeltert wurden, die Oxidation. **OENOTANNIN FRAÎCHEUR** kann auch in Jahrgängen verwendet werden, in denen die Weine besonders oxidationsempfindlich sind.

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Gallotannine von **OENOTANNIN FRAICHEUR** verstärken die Widerstandsfähigkeit der Weine gegen die Oxidation, indem sie den gelösten Sauerstoff verbrauchen. Seine Ellagtannine sorgen für Frische, indem sie das ursprüngliche Redoxpotenzial des Weins vermindern. Die kondensierten Tannine machen den Wein schließlich auf lange Sicht oxidationswiderstandsfähiger.

## ANWENDUNGSBEREICHE

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** wird gegen Ende des Ausbaus oder bei der Vorbereitung der Weine zur Flaschenabfüllung angewendet. Es ist auf alle Arten von Wein verwendet.

## DOSAGE

### Empfohlene Dosis:

1 bis 5 g/hl je nach Struktur des Weins und gewünschter Wirkung.

Zur Bestimmung der optimalen Dosis wird dringend empfohlen, Vortests durchzuführen.

## ANWENDUNG

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** in den zu behandelnden Wein (1 kg/10 Liter) einstreuen. Dem Gesamtvolumen Wein beimengen und leicht überpumpen, um eine gute Homogenisierung zu gewährleisten.

### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

## VERPACKUNG

250 g

## LAGERUNG

Volle Verpackungen originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort aufbewahren. Angebrochene Verpackungen rasch aufbrauchen.

*Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.*

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](http://www.oenofrance.com)

071/2020 - 1/1