

# OENOTANNIN FRAÎCHEUR

Complejo a base de taninos, formulado específicamente para ayudar a mantener la frescura aromática natural de vinos

## CARACTERÍSTICAS

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** es un complejo a base de taninos, formulado específicamente para dar una respuesta a las necesidades del elaborador de vinos deseoso de reforzar y mejorar las características aromáticas de sus vinos modernos. Su formulación compleja le permite actuar sobre el potencial de óxido-reducción del vino, limitando de esta manera las reacciones de oxidación de los vinos procedentes de variedades de uva sensibles. **OENOTANNIN FRAÎCHEUR** puede utilizarse también en aquellas cosechas caracterizadas por una mayor sensibilidad de los vinos frente a la oxidación.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La componente gálica de **OENOTANNIN FRAICHEUR** refuerza la aptitud de la resistencia del vino frente a la oxidación, consumiendo el oxígeno disuelto. La componente elágica aporta frescura, disminuyendo el potencial de óxido-reducción inicial del vino. La componente de taninos condensados refuerza la resistencia del vino frente a la oxidación con el tiempo.

## APLICACIONES

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** se utiliza al final de la crianza o en el momento de preparar el vino para su embotellado. Puede utilizarse en cualquier tipo de vino

## DOSIS

### Dosis recomendada:

De 1 a 10 g/hL, en función de la estructura del vino y del efecto deseado.  
Se recomienda llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis óptima.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar **OENOTANNIN FRAÎCHEUR** en el vino a tratar (1 kg / 10 litros). Añadir al vino y realizar un pequeño remontado para obtener una buena homogenización.

### Precauciones de utilización:

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

## PRESENTACIÓN

250 g

## CONSERVACIÓN

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

309/2016 - 1/1