OENOTANNIN INITIAL

Reines Traubenkerntannin
für Rotweine

MERKMALE

OENOTANNIN INITIAL ist ein aus Traubenkernen extrahiertes Tannin, das Tannine mit hohem Molekulargewicht enthält.
Die Tannine für die Weinbereitung, die aus Traubenkernen stammen, auch kondensierte Tannine oder Proanthocyanidine genannt, sind qualitativ sehr hochwertige Tannine. Sie spielen genauso wie die im Wein natürlich vorhandenen Tannine eine wichtige Rolle für die Stabilisierung.
OENOFRANCE® bietet eine Produktlinie mit 3 Tanninprodukten aus Traubenkernen, die aus frischen Trestern von weißen Trauben stammen und die sich durch ihre verschiedenen Extraktionsverfahren unterscheiden. **OENOTANNIN INITIAL** zeichnet sich v. a. durch Proanthocyanidine aus, welche stärker polymerisiert sind als die Proanthocyanidine in **OENOTANNIN VELVET** oder **OENOTANNIN PERFECT**.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Unterstützt die Klärung des Weins, indem es die instabilen Kolloidstoffe ausfällt, darunter die Proteinfraktionen.
- Hebt die Struktur, Volumen und Flexibilität.
- Senkt die Grünheit Wein Tannine.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Für Rotweine, während der Vinifikation oder zu Beginn des Ausbaus.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 5 bis 20 g/hL.

ANWENDUNG

In die 20-fache Menge seines Gewichts an Wein einstreuen.
Der zu behandelnden Gesamtmenge beigeben. Gut homogenisieren.
Sicherheitsvorkehrungen:
Eine Kontaktzeit von ungefähr einem Monat vor einer Endfiltration zur Beseitigung der ausgefällten Kolloide einberechnen.
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500 g-Sack

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort aufbewahren. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert 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**