OENOTANNIN MIXTE MG

Tanino puro de castaño
para la vinificación y el afinado de vinos blancos, rosados y tintos

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN MIXTE MG es un extracto purificado de taninos de castaño, rico en taninos elágicos. Gracias a su presentación microgranulada se disuelve instantáneamente.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Reacciona rápidamente con las proteínas del mosto o el vino.
- Respeta los polifenoles naturales y los aromas del mosto y el vino.
- Limita la sensibilidad a la oxidación de las uvas alteradas.
- Contribuye a limitar las notas de reducción.

APLICACIONES

- Vinificación de vinos blancos, rosados y tintos.
- Como complemento de una cola proteica, en el afinado de vinos blancos, rosados y tintos.

DOSIS

Dosis recomendada: 10 a 50 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir en 20 veces su peso de mosto o vino, a una temperatura de 20 °C como mínimo.
Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

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

PRESENTACIÓN

1 kg y 12,5 kg.

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 un 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.

054/2024 – 1/1

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**