

OENOTANNIN® MIXTE MG

**Pur tanin de châtaignier
pour la vinification et le collage des vins blancs, rouges et rosés**

CARACTERISTIQUES

OENOTANNIN® MIXTE MG est un extrait purifié de tanins de châtaignier riches en ellagitanins. De forme microgranulée, **OENOTANNIN® MIXTE MG** se solubilise instantanément.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Réagit rapidement avec les protéines du moût ou du vin.
- Préserve les polyphénols naturels et les arômes des moûts et des vins.
- Limite la sensibilité à l'oxydation des vendanges altérées.
- Aide à limiter les notes de réduction.

APPLICATIONS

- Pendant la vinification des vins blancs, rouges et rosés.
- En complément d'une colle protéique, pour le collage des vins blancs, rouges et rosés.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :

- Vinification en rouge : 10 à 40 g/100 kg.
- Collage des vins : 2 à 15g/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer dans 20 fois son poids de moût ou de vin à une température de 20°C minimum. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Sachet de 5 kg - Sachet de 12,5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.