

OENOTANNIN PERFECT

**Tanino puro de pepitas de uva
para el sangrado y el final de fermentación de vinos blancos, rosados y tintos**

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN PERFECT es un tanino extraído a partir de pepitas de uva, con una fracción tánica de baja masa molecular. Los taninos enológicos de pepitas de uva, denominados también taninos condensados o proantocianidinas, son unos taninos de gran calidad. Su naturaleza es la misma que la de los taninos presentes de forma natural en el vino, y juegan un papel importante en su estabilización.

OENOFRANCE® ofrece una gama de 3 taninos de pepitas de uva, procedentes del prensado de uvas blancas, cuya diferencia reside en su procedimiento de extracción.

OENOTANNIN PERFECT se caracteriza por presentar unas proantocianidinas extrapuras y menos polimerizadas que las de **OENOTANNIN INITIAL** o **OENOTANNIN VELVET**.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Suaviza, con el tiempo, los vinos tintos, iniciando la polimerización entre taninos.
- Estabiliza el color, formando pigmentos estables con los antocianos del vino tinto.
- Protege el vino contra los fenómenos de oxidación.
- Posee una fuerte actividad antiradicalaria.
- Proporción elevada de taninos reactivos.

APLICACIONES

- En el sangrado y al final de la fermentación.

DOSIS

Dosis recomendada: 5 a 20 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar en 20 veces su peso de mosto o vino.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Una vez puesto en solución, utilizar rápidamente debido a su actividad antiradicalaria.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 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 un compromiso o garantía, en la medida 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.