

# OENOTANNIN STABRED

Asociación de taninos de castaño y taninos de pepitas de uva  
para estabilizar el color del vino

## CARACTERÍSTICAS

**OENOTANNIN STABRED** es una combinación de taninos elágicos de castaño y taninos de pepitas de uva de peso molecular medio.

Esta asociación de propiedades permite a **OENOTANNIN STABRED** estabilizar el color del vino tinto de forma durable.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Contribuye a la protección y a la fijación de los antocianos de la uva.
- Forma pigmentos estables en el tiempo.
- Evita que las proteínas precipiten con la materia colorante.
- Protege el color frente a la oxidación.

## APLICACIONES

- Durante la fermentación alcohólica y después del prensado.

## DOSIS

Dosis recomendada: 10 a 30 g/hL.

- A media fermentación alcohólica: 10 a 15 g/hL.
- En el vino escurrido: 10 a 15 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar en 10 veces su peso de vino, a una temperatura mínima de 20 °C. Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

### Precauciones de uso:

Realizar un aporte fraccionado de **OENOTANNIN STABRED** en dos tiempos.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

Bolsa de 500 g

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 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.*

071/2020 - 1/1