

# OENOTANNIN STABRED

Combinação de taninos de madeira de castanheiro e de sementes de uvas para estabilizar a cor

## CARACTERÍSTICAS

**OENOTANNIN STABRED** é uma combinação de taninos elágicos de madeira de castanheiro e de taninos de sementes de uvas de peso molecular médio.

Esta combinação de propriedades permite ao **OENOTANNIN STABRED** de estabilizar a cor dos vinhos tintos de forma durável.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Contribui para a proteção e fixação das antocianinas da uva.
- Forma pigmentos estáveis com passar do tempo.
- Evita que as proteínas se precipitem com a matéria colorante.
- Protege a cor da oxidação.

## APLICAÇÕES

- Durante a fermentação alcoólica e depois da prensagem.

## DOSAGEM

Dose recomendada: 10 a 30 g/hl.

- No meio da fermentação alcoólica: 10 a 15 g/hl.
- Sobre o mosto de trasfega (vinho de gota): 10 a 15 g/hl.

## INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar em 10 vezes o seu peso de vinho em uma temperatura mínima de 20°C. Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem, para completa homogeneização.

### Precauções de utilização:

Utilizar uma quantidade fracionada de **OENOTANNIN STABRED** em dois tempos.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

Saco de 500 g – 5 kg

## CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*