

OENOTANNIN® VB TOUCH

**Pur tanin extrait de merrains de fûts de chêne
pour l'élevage des vins blancs, rouges, et rosés**

CARACTERISTIQUES

Issu d'**OENOTANNIN® VB 105**, **OENOTANNIN® VB TOUCH** a subi un traitement (thermique particulier) qui augmente la fraction des composés phénoliques simples par rapport à la teneur en ellagitanins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Contribue à l'harmonie entre la structure tannique et le volume en bouche.
- Préserve le caractère variétal du vin.
- Permet d'apprécier la sucrosité originelle du vin.

APPLICATIONS

- En cours d'élevage pour les vins blancs, rosés et rouges.
- En fin d'élevage, avant la mise en bouteille.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée: 0,5 à 30 g/hL.

- Pour les vins blancs et rosés: 0,5 à 10 g/hL.
- Pour les vins rouges: 5 à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 20 fois son poids de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation:

Prévoir un temps de contact d'environ un mois avant une filtration finale pour éliminer la fraction colloïdale précipitée.

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation européenne en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g

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.

291/2016 - 1/1