

OENOTANNIN OENOGAL

**Tanino gálico al alcohol
para la vinificación de los vinos blancos, tintos y rosados**

CARACTERÍSTICAS

OENOTANNIN OENOGAL es un tanino extraído con alcohol en vinos blancos para favorecer el desfangado. También previene los fenómenos de sobreencolado cuando se utilizan gelatinas. Por fin, **OENOTANNIN OENOGAL** se utiliza por sus propiedades antioxidantes en vendimias alteradas.

Totalmente soluble en agua y en alcohol, **OENOTANNIN OENOGAL** se caracteriza también por una tasa del 96 % de tanino puro respecto al producto seco.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Reacciona vivamente con las proteínas del mosto o el vino.
- Limita fuertemente la sensibilidad a la oxidación de las vendimias alteradas.
- Preserva los polifenoles naturales y los aromas del vino.

APLICACIONES

- Para la vinificación de los vinos blancos, tintos y rosados.
- Muy eficaz en vendimias alteradas, gracias a sus propiedades antioxidantes.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 2 a 20 g/hL.

- Mostos: 2 a 20 g/hl, en función del estado sanitario.
- Vinos blancos y rosados: 1 a 5 g/hL.
- Vinos tintos: 2 a 10 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **OENOTANNIN OENOGAL** en 20 veces su peso en vino. Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete al vacío de 1 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

071/2020 - 1/1