

# OENOTANNIN MIXTE MG

---

**Tanino puro de castaño**  
**para la vinificación y el afinado de vinos blancos, rosados y tintos**

## CARACTERÍSTICAS

---

**OENOTANNIN MIXTE MG** es un extracto purificado de taninos de castaño, rico en taninos elágicos. Gracias a su presentación microgranulada se disuelve instantáneamente.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Reacciona rápidamente con las proteínas del mosto o el vino.
- Respeto los polifenoles naturales y los aromas del mosto y el vino.
- Limita la sensibilidad a la oxidación de las uvas alteradas.
- Contribuye a limitar las notas de reducción.

## APLICACIONES

---

- Vinificación de vinos blancos, rosados y tintos.
- Como complemento de una cola proteica, en el afinado de vinos blancos, rosados y tintos.

## DOSIS

---

Dosis recomendada : 10 a 50 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

---

Diluir en 20 veces su peso de mosto o vino, a una temperatura de 20 °C como mínimo. Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

### Precauciones de uso:

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

## PRESENTACIÓN

---

Paquete de 1 kg – Paquete de 5 kg - Saco de 12,5 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 en 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