



VITANIL[®] OAK

Pur tanin de chêne purifié extrait à l'eau.



Clarification et
stabilisation des vins

Préserve la structure
et l'harmonie du vin

Protège la matière
colorante de
l'oxydation



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Constitue un coadjuvant de qualité pour les collages protéiques avec **GELISOL[®]** sur vin blanc.
- Ajouté dès l'encuvage, sur vin rouge, il protège la matière colorante de l'oxydation.
- Préserve la structure et l'harmonie au vin.
- Limite les phénomènes de réduction lors de l'élevage.
- Pour la clarification et la stabilisation des vins.
- Pendant l'élevage, pour maintenir la rondeur, la structure et l'harmonie des vins.



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.



DOSE D'EMPLOI

Sur vendange : 5 à 10 g/100 kg.
Sur vin : 5 à 20 g/hL



MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids de moût ou de vin. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



CONDITIONNEMENT



15 KG