



TANINOS  
EN ELABORACIÓN



BIOSSENT

CATÁLOGO ES



**ENOTAN**  
SÉLECTION

Inspirándose en la naturaleza para realzar su belleza



## ŒNOTAN SÉLECTION

La naturaleza es nuestra fuente diaria de inspiración: Llevamos mucho tiempo dando forma al roble y hemos empezado a explorar las moléculas de la viña.

Ambas son materias primas nobles cuyas excepcionales propiedades naturales no tienen secretos para nosotros. Es por eso que nuestra misión es capturar todo su poder.

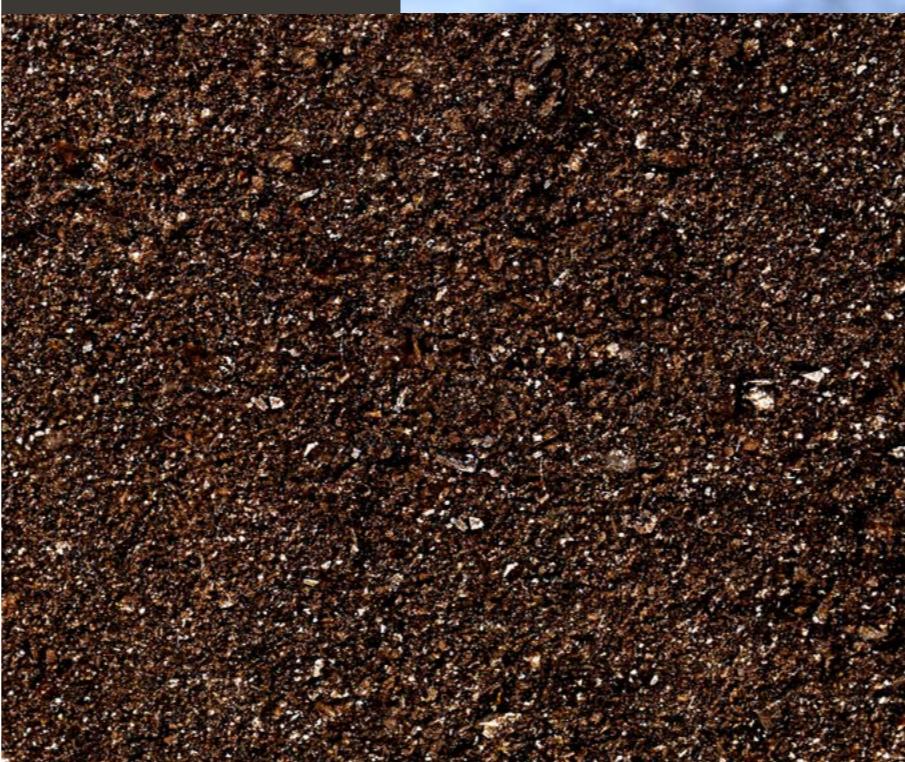
Œnotan Sélection es el resultado de nuestra experiencia en extracción y de la capacidad científica de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo, que combina innovación y rigor. Nuestra reputación siempre se ha basado en la calidad de nuestras materias primas y nuestro deseo de ser parte de una industria sostenible.

Nuestros taninos enológicos expresan lo mejor de la naturaleza para revelar todo el potencial de sus vinos.



### Virtuosidad

El disolvente más natural: el AGUA, valorizando el sector del roble y la viña.



### Transparencia

Con nuestro Equipo, clientes, proveedores y todos los participantes.



**ENOTAN**  
SÉLECTION

Concentración de nuestra misión y valores.

**RENDIMIENTO INDUSTRIAL**  
**PRODUCCIÓN INNOVADORA**  
**PRODUCCIÓN RESPETUOSA**

## RENDIMIENTO INDUSTRIAL

### **Cumplimiento normativo**

Gama conforme con la legislación vigente.

### **Composición perfectamente controlada**

Mapeo de moléculas de interés en nuestras bases de datos internas.

### **Solubilidad**

100% soluble con una turbidez inferior a 5 NTU gracias a su exclusiva tecnología de filtración.

### **Degustación**

Resultados instantáneos en todos los vinos.

### **Dosis**

Eficaz en dosis muy bajas, de 0,5 a 5 g/hl, debido a la concentración de los productos.

## PRODUCCIÓN INNOVADORA

### Naturaleza

¿Y si la innovación viniera de la naturaleza? Observar, analizar, comprender.

### Enfoque estadístico

Nuestra gama debe cumplir con estándares estadísticos basados en más de 2.000 muestras. De esta manera podemos garantizar una producción perfectamente constante.

### Filtración innovadora

Nuestro innovador y único sistema de filtración garantiza una solubilidad perfecta e instantánea.

### Secar en frío

Nuestro sistema de liofilización garantiza la conservación de las moléculas de interés.

## PRODUCCIÓN RESPETUOSA

### Reciclaje

Controlamos toda la cadena de valor y el 100% de nuestras materias primas se reciclan en compost hortícola tras su extracción.

### Desperdiciar

El 100% de nuestros efluentes son tratados mediante metanización.

### Huella de carbono

Huella de carbono conseguida hasta 2020 y objetivos de reducción significativos fijados en nuestra nueva fábrica.

### Investigación y desarrollo

El reciclaje de nuestros subproductos es un objetivo importante de nuestro equipo de I+D.



ENOTAN  
SÉLECTION

El rango,  
su concepto



### PARA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Color, frutosidad, estructura



ENOTAN Vinification

Color, afrutado, dulzor



ENOTAN Vinification Plus

### PARA LA ELABORACIÓN DEL VINO

Volumen en el paladar (en boca)



ENOTAN V

Dulzor, frescura



ENOTAN Authentique

Tensión en el final



ENOTAN M

### PARA EL ACABADO DEL VINO Y EN LICOR DE EXPEDICIÓN

Volumen, suavidad, dulzor



ENOTAN Sweetness

## ŒNOTAN VINIFICATION

Color, frutosidad, estructura

### ORIGEN

**100% roble francés**, calidad duela, extraído con agua y sublimado mediante liofilización.

### OBJETIVOS

**Para vinos tintos:** estabilizar el color, proteger los aromas frutales de la oxidación, aportar estructura y volumen.

**Para vinos blancos:** estabilizar las proteínas, proteger los aromas frutales de la oxidación, aportar estructura y volumen.

### RECOMENDACIONES DE USO

**Vino tinto:**

En cuba

**Vino blanco:**

Desfangado o 24 H tras clarificación enzimática

**Aplicación:**

Diluir 1 kg por 10 litros de mosto

### USOS PRÁCTICOS

**En Cabernet Sauvignon rico y bien estructurado:**

Entre 2g y 4g/HL

**Sobre Rosado afrutado y de color muy claro:**

0,5g/HL

**Sobre Chardonnay fresco y ligero:**

2g/HL

### EMBALAJE

Sobres de **250g y 1 kg**



## ŒNOTAN VINIFICATION PLUS

Color, frutosidad, dulzura

### ORIGEN

**Roble francés y americano**, calidad duela, extraído con agua y sublimado mediante liofilización.

### OBJETIVOS

**Para vinos tintos:** estabilizar el color, proteger los aromas frutales de la oxidación, añadir dulzor.

**Para vinos blancos:** estabilizar las proteínas, proteger los aromas frutales de la oxidación, aportar dulzor.

### RECOMENDACIONES DE USO

**Vino tinto:**

En cuba

**Vino blanco:**

Desfangado o 24 H tras clarificación enzimática

**Aplicación:**

Diluir 1 kg por 10 litros de mosto

### USOS PRÁCTICOS

**Sobre la termovinificación de los vinos tintos:**

4 g/HL después de la termovinificación

**Sobre Rosado afrutado y de color muy claro:**

0,5g/HL

**Sobre Sauvignon blanco:**

1g/HL

### EMBALAJE

Sobres de **250g y 1 kg**

## ŒNOTAN V

Volumen en el paladar

### ORIGEN

**100% roble francés**, calidad duela, extraído con agua y sublimado mediante liofilización.

### OBJETIVOS

**Para vinos tintos y blancos:** volumen en boca, protege los aromas frutales de la oxidación, clarificación.

### RECOMENDACIONES DE USO

#### Vino tinto:

Después de la fermentación maloláctica o antes de la filtración final

#### Vino blanco:

Después de la fermentación alcohólica/maloláctica o antes de la filtración final

#### Aplicación:

Diluir 1 kg por 10 litros de mosto

### USOS PRÁCTICOS

#### Sobre Cabernet Sauvignon claro:

4 g/HL

#### Sobre Rosado afrutado y de color muy claro:

0,5 g/HL

#### Sobre Chardonnay “tipo brioche”:

2 g/HL

### EMBALAJE

Sobres de **250g** y **1 kg**



## ŒNOTAN AUTHENTIQUE

Frescura y volumen en el paso por boca

### ORIGEN

**100% roble francés**, calidad duela, extraído con agua y sublimado mediante liofilización.

### OBJETIVOS

**Para vinos tintos:** aportar volumen y suavidad, protege de las oxidaciones los aromas afrutados.

**Para vinos blancos:** aportar volumen y suavidad, protege de las oxidaciones los aromas afrutados.

### RECOMENDACIONES DE USO

#### Vino tinto:

Después de la fermentación maloláctica o antes de la filtración final

#### Vino blanco:

Después de la fermentación alcohólica/maloláctica o antes de la filtración final

#### Aplicación:

Diluir 1 kg por 10 litros de mosto

### USOS PRÁCTICOS

#### Sobre Cabernet Sauvignon reducido:

4 g/HL

#### Sobre Rosado ligeramente oxidado:

0,5 g/HL

#### Sobre vinos dulces:

5 g/HL

### EMBALAJE

Sobres de **250g** y **1 kg**

## ŒNOTAN M

Tensión al final de boca

### ORIGEN

**100% roble francés**, calidad duela, extraído con agua y sublimado mediante liofilización.

### OBJETIVOS

**Para vinos tintos:** para aportar un final vivo y frescor, proteger los aromas frutales de la oxidación, clarificación.

**Para vinos blancos:** para aportar un final vivo y frescor, proteger los aromas frutales de la oxidación, clarificación.

### RECOMENDACIONES DE USO

#### Vino tinto:

Después de la fermentación maloláctica o antes de la filtración final

#### Vino blanco:

Después de la fermentación alcohólica/maloláctica o antes de la filtración final

#### Aplicación:

Diluir 1 kg por 10 litros de mosto

### USOS PRÁCTICOS

#### Sobre Syrah con pirazina:

4g/HL

#### Sobre Rosado con poca expresión:

0,5g/HL

#### Sobre Sauvignon con grado alcohólico fuerte:

1g/HL

### EMBALAJE

Sobres de **250g y 1 kg**



## ŒNOTAN SWEETNESS

Volumen, sucrosidad

### ORIGEN

**100% roble americano**, calidad duela, extraído con agua y sublimado mediante liofilización.

### OBJETIVOS

**Para vinos tintos:** aportar volumen y sucrosidad, protege de las oxidaciones los aromas afrutados.

**Para vinos blancos:** aportar volumen y sucrosidad, protege de las oxidaciones los aromas afrutados.

**En vinos espumosos:** refuerza el efecto edulcorante en el licor de dosificación. Ayuda al refinamiento de las burbujas y a la sensación de redondez en el licor de tiraje para los vinos elaborados por el Método Tradicional.

### RECOMENDACIONES DE USO

#### Vino tinto y blanco:

Preembotellado

#### Vino espumoso:

sobre el licor de expedición

#### Aplicación:

Diluir 1 kg por 10 litros de vino

### USOS PRÁCTICOS

#### Cabernet Sauvignon reducido:

4g/HL

#### Rosado ligeramente oxidado:

0,5g/HL

#### Espumoso en licor de expedición:

1g/HL

### EMBALAJE

Sobres de **250g y 1 kg**

# PROTOCOLO DE USO



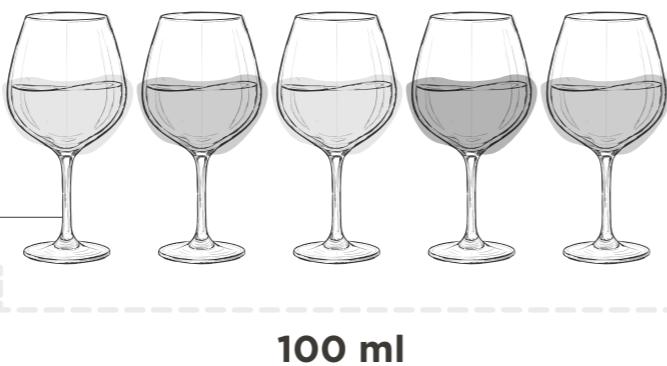
## PASO 1

**Dilución de Enotan Sélection a 10 g/l**  
Vierta 100 ml de agua en la bolsita pequeña

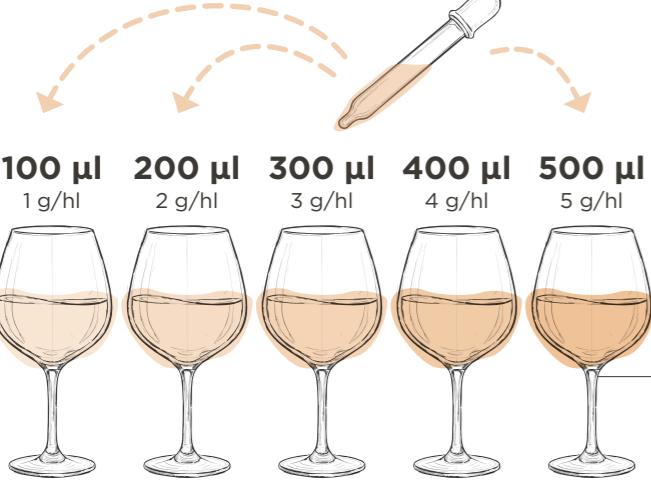
## PASO 2

### Vierta 100 ml de vino

Aplicable a todo tipo de vinos y de variedades de uva.



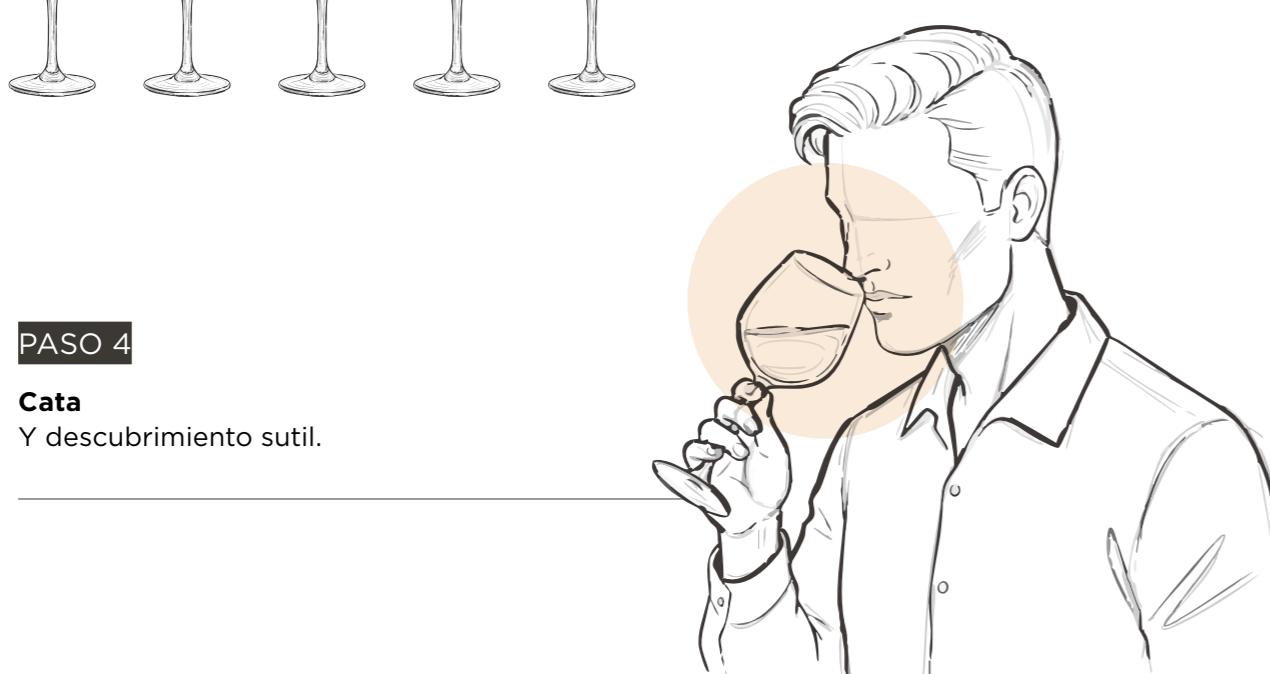
100 ml



## PASO 3

### Solución de taninos del paso 1

Tratamiento en g/hl de tanino ( $\mu\text{l}$ = microlitre).



## PASO 4

### Cata

Y descubrimiento sutil.

## ¿SABÍAS?

**El uso de taninos enológicos Enotan Selección supone un fuerte compromiso con el medio ambiente:**



### Cero desperdicio para el cliente final.

Con un producto concentrado de inmediata solubilidad.

### Enfoque más respetuoso con el medio ambiente.

El 100% de los residuos de Biossent son biodegradables y reciclados mediante un proceso organizado.

Estos subproductos se utilizan como compost hortícola: protegen de las heladas y del calor, pero sobre todo añaden materia orgánica al suelo, reduciendo considerablemente la necesidad de insumos químicos y riego.



# ÆNOTAN

SÉLECTION

---

2 rue du Bois Merrain  
16100 Merpins - FRANCE  
Tel +33 (0)5 45 83 69 93  
**[www.biossent.com](http://www.biossent.com)**