



CENOTAN

SÉLECTION

TANINOS
EN ELABORACIÓN



BIOSSENT

CATÁLOGO ES



CENOTAN
SÉLECTION

Inspirándose en la naturaleza para realzar su belleza



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.

Enotan 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.



Responsabilidad

Definir y aplicar nuestra misión y valores, darles sentido y mejorarnos continuamente.



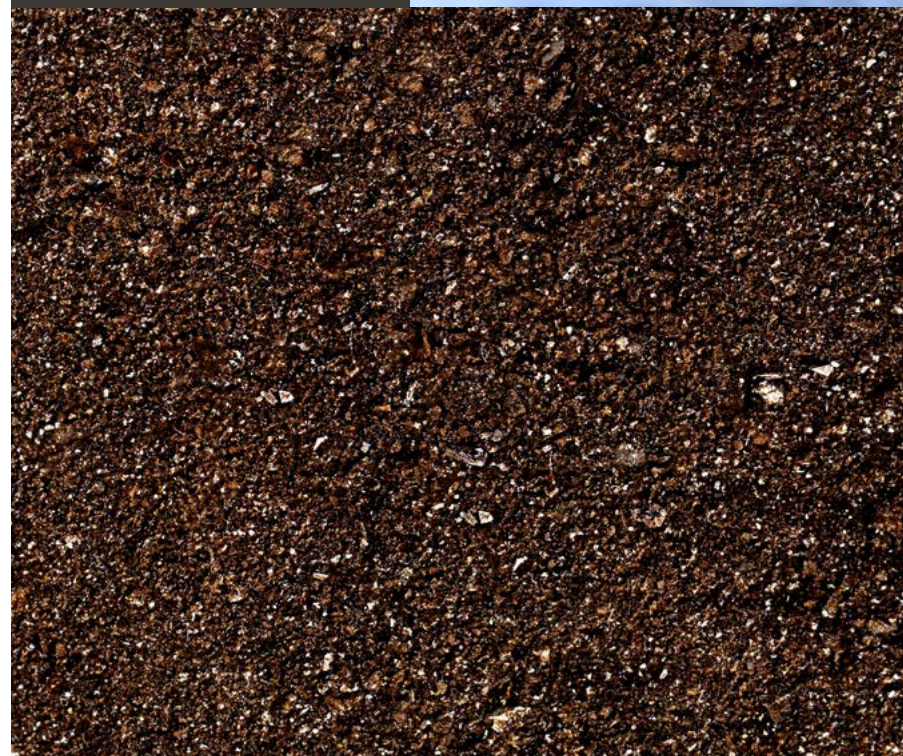
Virtuosidad

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



Innovación

Análisis, producción, mejora continua, nuevos productos, nuevos mercados.



Transparencia

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



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.





El rango, su concepto



PARA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Color, frutalidad, estructura



Cenotan Vinification

Color, afrutado, dulzor



Cenotan Vinification Plus

PARA LA ELABORACIÓN DEL VINO

Volumen en el paladar (en boca)



Cenotan V

Dulzor, frescura



Cenotan Authentique

Tensión en el final



Cenotan M

PARA EL ACABADO DEL VINO Y EN LICOR DE EXPEDICIÓN

Volumen, sucrosidad, suavidad



Cenotan Sweetness

ŒNOTAN VINIFICATION

Color, frutalidad, 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, frutalidad, 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 sucrosidad, protege de las oxidaciones los aromas afrutados.

Para vinos blancos: aportar volumen y sucrosidad, 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**

ÆNOTAN 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:
4 g/HL

Sobre Rosado con poca expresión:
0,5 g/HL

Sobre Sauvignon con grado alcohólico fuerte:
1g/HL

EMBALAJE

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



ÆNOTAN 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 expumoso:
sobre el licor de expedición

Aplicación:
Diluir 1 kg por 10 litros de vino

USOS PRÁCTICOS

Cabernet Sauvignon reducido:
4 g/HL

Rosado ligeramente oxidado:
0,5g/HL

Espumoso en licor de expedición:
1g/HL

EMBALAJE

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

PROTOCOLO DE USO

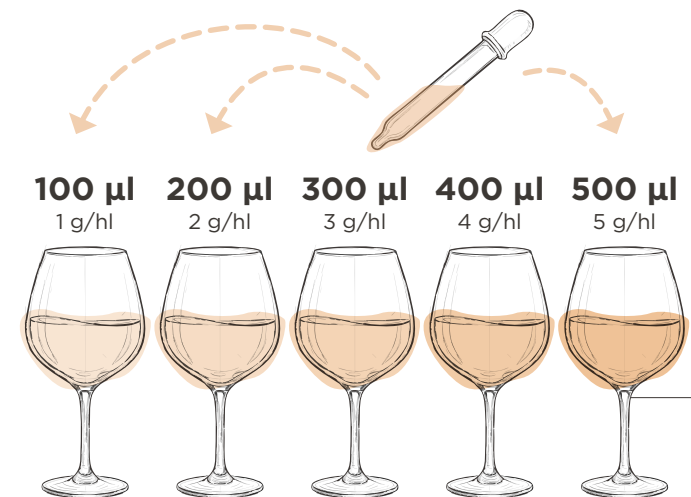
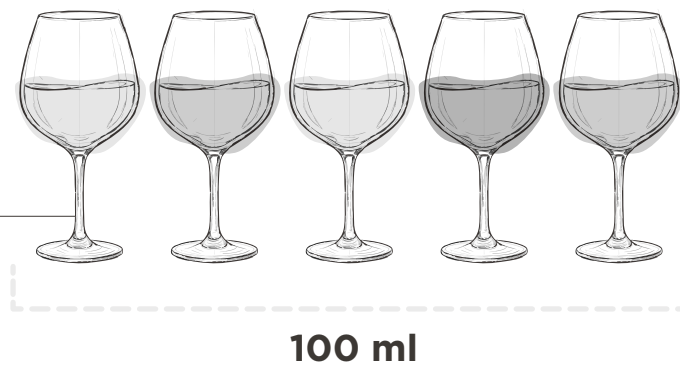


PASO 1

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.

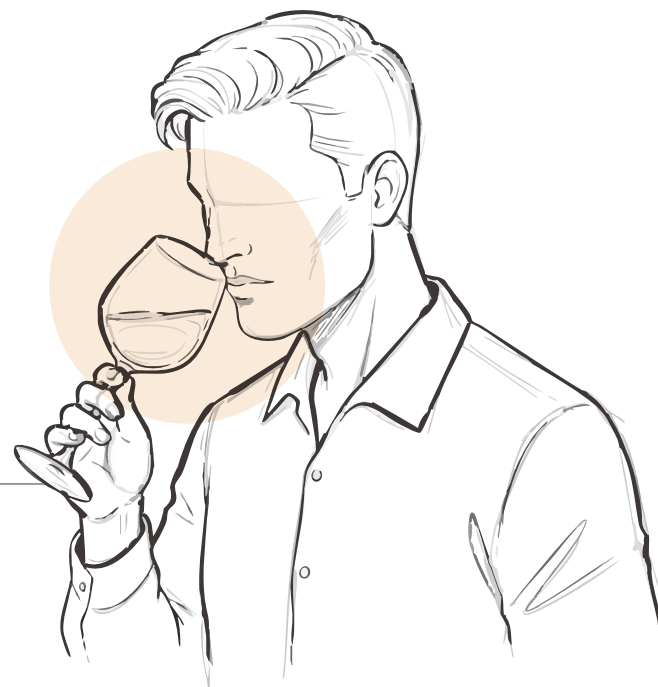


PASO 3

Solución de taninos del paso 1
Tratamiento en g/hl de tanino (μ 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.



CENOTAN
SÉLECTION

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