



# CENOTAN

SÉLECTION

TANINS CENOLOGIQUES



BIOSSENT

CATALOGUE FR



**CENOTAN**  
SÉLECTION

S'inspirer de la nature pour mieux la sublimer





La nature est notre source d'inspiration quotidienne : nous façonnons le chêne depuis toujours et nous avons commencé à explorer les molécules de la vigne.

En effet, ce sont des matières premières nobles dont nous connaissons parfaitement les propriétés naturelles exceptionnelles. C'est pourquoi nous nous sommes donné pour mission d'en capter toute la puissance.

Cenotan Sélection est le résultat de notre savoir-faire d'extraction et des compétences scientifiques de notre service Recherche et Développement qui allient à la fois innovation et rigueur. C'est la qualité des matières premières et notre volonté de faire partie d'une filière durable qui font depuis toujours notre réputation.

Nos tanins œnologiques expriment ainsi le meilleur de la nature pour révéler tout le potentiel de vos vins.



### Responsabilité

Définir et appliquer notre mission et nos valeurs, donner du sens, s'améliorer en continu



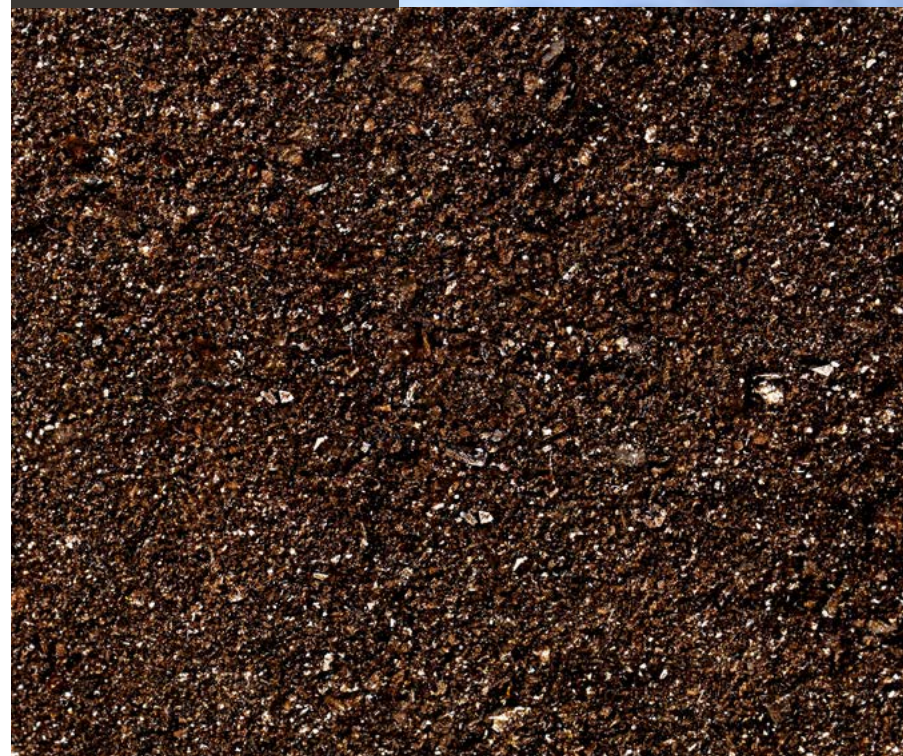
### Vertuosité

Le solvant le plus naturel : l'EAU et valorisation des filières chêne et vigne.



### Innovation

Analyses, production, amélioration continue, nouveaux produits, nouveaux marchés



### Transparence

Avec notre équipe, nos clients, nos fournisseurs et l'ensemble des parties intéressées





Concentré de notre mission et de nos valeurs

## PERFORMANCES INCONTESTÉES

**PRODUCTION INNOVANTE**

**PRODUCTION RESPECTUEUSE**

## PERFORMANCES INCONTESTÉES

### **Conformité réglementaire**

Gamme conforme aux textes en vigueur.

### **Composition parfaitement maîtrisée**

Cartographie des molécules d'intérêt dans nos bases de données internes.

### **Solubilité**

100 % soluble avec une turbidité inférieure à 5 NTU par sa technologie de filtration unique.

### **Dégustation**

Résultats instantanés sur l'ensemble des vins.

### **Dosage**

Efficace à très faible dosage, de 0,5 à 5g/HL, en raison de la concentration des produits.



## PRODUCTION INNOVANTE

### La nature

Et si l'innovation venait de la nature... Observer, analyser comprendre.

### Approche statistique

Notre gamme doit répondre à une conformité statistique issue de plus de 2 000 échantillons.  
Nous garantissons ainsi une parfaite régularité des productions.

### Filtration innovante

Notre système de filtration innovant et unique garantit une solubilité parfaite et instantanée.

### Lyophilisation

Notre système de lyophilisation garantit la conservation des molécules d'intérêt.

## PRODUCTION RESPECTUEUSE

### Valorisation

Nous maîtrisons toute la filière et 100 % de notre matière première est revalorisée  
en paillage horticole après extraction.

### Effluents

100 % de nos effluents sont traités par méthanisation.

### Empreinte carbone

Empreinte carbone réalisée en 2020 et mise en place d'objectifs de réduction  
significative dans notre nouvelle usine.

### Recherche et développement

La valorisation de nos co-produits est un axe majeur de R&D.





## La gamme, son concept



### POUR LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Couleur fruité structure



CEnotan Vinification

Couleur fruité sucrosité



CEnotan Vinification plus

### POUR L'ÉLEVAGE

Volume en attaque de bouche



CEnotan V

Sucrosité/fraicheur



CEnotan Authentique

Nervosité en fin de bouche



CEnotan M

### POUR LA FINITION & EN LIQUEUR D'EXPÉDITION

Volume/sucrosité/rondeur



CEnotan Sweetness



# ŒNOTAN VINIFICATION

Couleur, fruité, structure

## ORIGINE

**100 % chêne Français** qualité merrain extrait à l'eau et sublimé par lyophilisation.

## OBJECTIFS

**Sur vin rouge :** stabiliser la couleur, protéger les arômes fruités de l'oxydation, apporter de la structure et du volume.

**Sur vin blanc :** stabiliser les protéines, protéger de l'oxydation les arômes fruités, apporter de la structure.

## CONSEILS D'UTILISATION

**Vin rouge :**  
à l'encuvage

**Vin blanc :**  
Débourbage ou 24 H après enzyme de clarification.

**Mise en œuvre :**  
dilution 1kg pour 10 L de moûts

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

**Sur Cabernet Sauvignon riche et structuré :**  
Entre 2g et 4g/HL

**Sur Rosé fruité et très légèrement coloré :**  
0,5g/HL

**Sur Chardonnay frais et léger :**  
2g/HL

## CONDITIONNEMENT

Sachet de **250 g** et **1 kg**

# ŒNOTAN VINIFICATION PLUS

Couleur, fruité, sucrosité

## ORIGINE

**Chêne français et Américain** qualité merrain extrait à l'eau et sublimé par lyophilisation.

## OBJECTIFS

**Sur vin rouge :** stabiliser la couleur, protéger de l'oxydation les arômes fruités, apporter de la sucrosité.

**Sur vin blanc :** stabiliser les protéines, protéger de l'oxydation les arômes fruités, apporter de la sucrosité.

## CONSEILS D'UTILISATION

**Vin rouge :**  
à l'encuvage.

**Vin blanc :**  
Débourbage ou 24 H après enzyme de clarification.

**Mise en œuvre :**  
dilution 1kg pour 10 L de moûts.

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

**Sur thermovinification des vins rouges :**  
4g/HL après thermovinification

**Sur Rosé fruité et très légèrement coloré :**  
0,5g/HL

**Sur Sauvignon blanc :**  
1g/HL

## CONDITIONNEMENT

Sachet de **250 g** et **1 kg**





# ŒNOTAN V

Volume en attaque de bouche

## ORIGINE

**100 % chêne Français** qualité merrain extrait à l'eau et sublimé par lyophilisation.

## OBJECTIFS

**Sur vin rouge :** Volume en attaque de bouche, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

**Sur vin blanc :** Volume en attaque de bouche, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

## CONSEILS D'UTILISATION

**Vin rouge :**  
Après fermentation malolactique ou avant filtration finale

**Vin blanc :**  
Après fermentation alcoolique / malolactique ou avant filtration finale

**Mise en œuvre :**  
dilution 1kg pour 10 L de moûts

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

**Sur Cabernet Sauvignon léger :**  
Entre 2g et 4g/HL

**Sur Rosé fruité et très légèrement coloré :**  
0,5g/HL

**Sur Chardonnay brioché :**  
2g/HL

## CONDITIONNEMENT

Sachet de **250 g** et **1 kg**



# ŒNOTAN AUTHENTIQUE

Fraicheur et volume en milieu de bouche

## ORIGINE

**100 % chêne Français** qualité merrain extrait à l'eau et sublimé par lyophilisation.

## OBJECTIFS

**Sur vin rouge :** Volume en milieu de bouche, fraicheur, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

**Sur vin blanc :** Volume en milieu de bouche, fraicheur, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

## CONSEILS D'UTILISATION

**Vin rouge :**  
Après fermentation malolactique ou avant filtration finale.

**Vin blanc :**  
Après fermentation alcoolique / malolactique ou avant filtration finale.

**Mise en œuvre :**  
Dilution 1kg pour 10 L de moûts

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

**Sur Cabernet sauvignon réduit :**  
4 g/HL

**Sur Rosé légèrement oxydé :**  
0,5g/HL

**Sur liquoreux :**  
5g/HL

## CONDITIONNEMENT

Sachet de **250 g** et **1 kg**



# ŒNOTAN M

Nervosité en fin de bouche

## ORIGINE

**100 % chêne Français** qualité merrain extrait à l'eau et sublimé par lyophilisation.

## OBJECTIFS

**Sur vin rouge :** Apporter nervosité en fin de bouche, fraîcheur, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

**Sur vin blanc :** Apporter nervosité en fin de bouche, fraîcheur, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

## CONSEILS D'UTILISATION

### Vin rouge :

Après fermentation malolactique ou avant filtration finale.

### Vin blanc :

Après fermentation alcoolique / malolactique ou avant filtration finale.

### Mise en œuvre :

dilution 1kg pour 10 L de moûts.

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

### Sur Syrah avec pyrazine :

4 g/HL

### Sur Rosé peu expressif :

0,5 g/HL

### Sur Sauvignon à fort TAV :

1g/HL

## CONDITIONNEMENT

Sachet de **250 g** et **1 kg**

# ŒNOTAN SWEETNESS

Volume et sucrosité

## ORIGINE

**100 % chêne Américain** qualité merrain extrait à l'eau et sublimé par lyophilisation.

## OBJECTIFS

**Sur vin rouge :** Apporter volume et sucrosité, protéger de l'oxydation les arômes fruités avant la mise en bouteille.

**Sur vin blanc :** Apporter volume et sucrosité, protéger de l'oxydation les arômes fruités avant la mise en bouteille.

**Sur vins effervescents :** Renforcer l'effet sucrant en liqueur de dosage. Aider à l'affinage des bulles et à la sensation de rondeur en liqueur de tirage pour les Méthodes Traditionnelles.

## CONSEILS D'UTILISATION

### Vin rouge :

Mise en bouteille

### Vin blanc :

Mise en bouteille

### Mise en œuvre :

dilution 1kg pour 10 L de moûts

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

### Sur Cabernet sauvignon réduit :

4 g/HL

### Sur Rosé légèrement oxydé :

0,5g/HL

### Sur Effervescent en liqueur d'expédition :

0,5 g/Hl

## CONDITIONNEMENT

Sachet de **250 g**





# PROTOCOLE

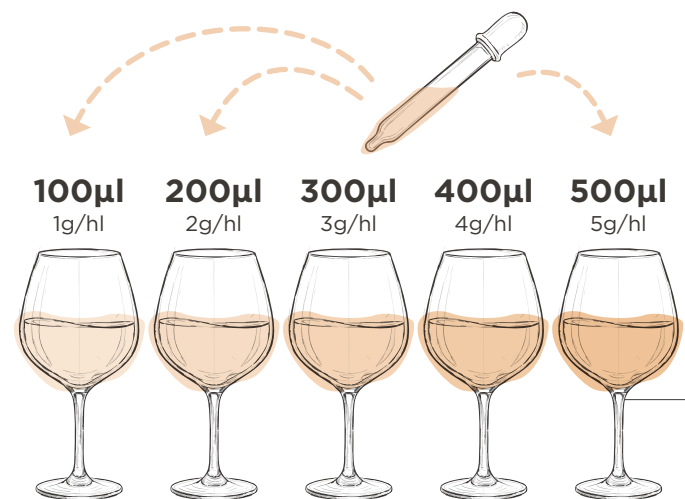
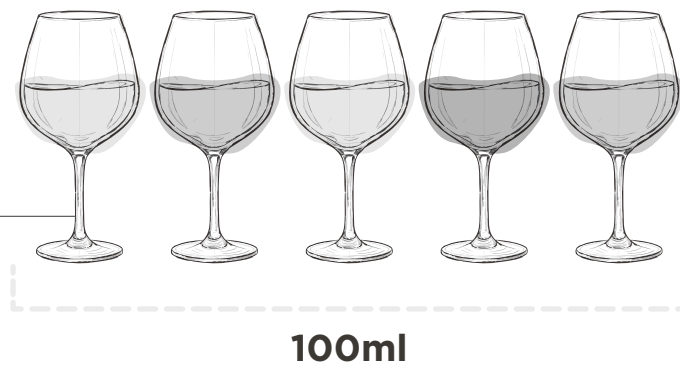


## ÉTAPE 1

**Dilution d'œnotan Sélection à 10g/L**  
Versez 100ml d'eau dans Oenotan Sélection.

## ÉTAPE 2

**Mesurer 100ml de vin**  
Applicable sur tout type de vin et cépage.

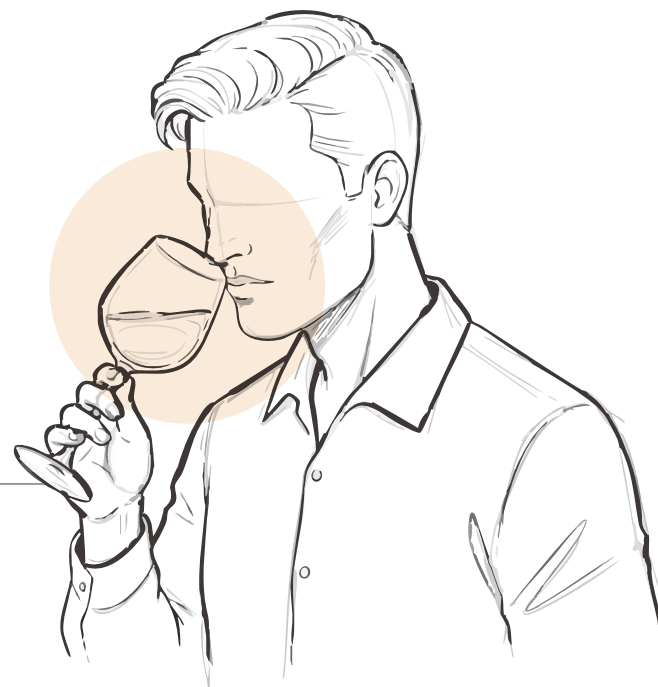


## ÉTAPE 3

**Solution de tanins Etape 1**  
Traitement en g/hl de tanin (µl= microlitre).

## ÉTAPE 4

**Dégustation**  
Et découverte subtile.



# LE SAVIEZ-VOUS ?

**L'utilisation des tanins œnologiques  
œnotan Sélection c'est un geste fort  
pour l'environnement :**



**Zéro déchet pour le client final.**

Avec un produit concentré et immédiatement soluble.

**Un geste plus respectueux pour l'environnement.**

100 % des déchets de Biossent sont biodégradables  
et revalorisés, avec une filière organisée.

Ces co-produits servent de paillage horticole :  
ils protègent du gel et des fortes chaleurs mais surtout  
apportent de la matière organique aux sols, et limitent  
considérablement le recours aux intrants chimiques et  
à l'arrosage.





**CENOTAN**  
SÉLECTION

---

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