



ŒNOTAN
SÉLECTION

TANINS ŒNOLOGIQUES



BIOSENT

CATALOGUE FR



ENOTAN
SÉLECTION

S'inspirer de la nature pour mieux la sublimer



ŒNOTAN SÉLECTION

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.

Œnotan 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



ENOTAN
SÉLECTION

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 2000 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.

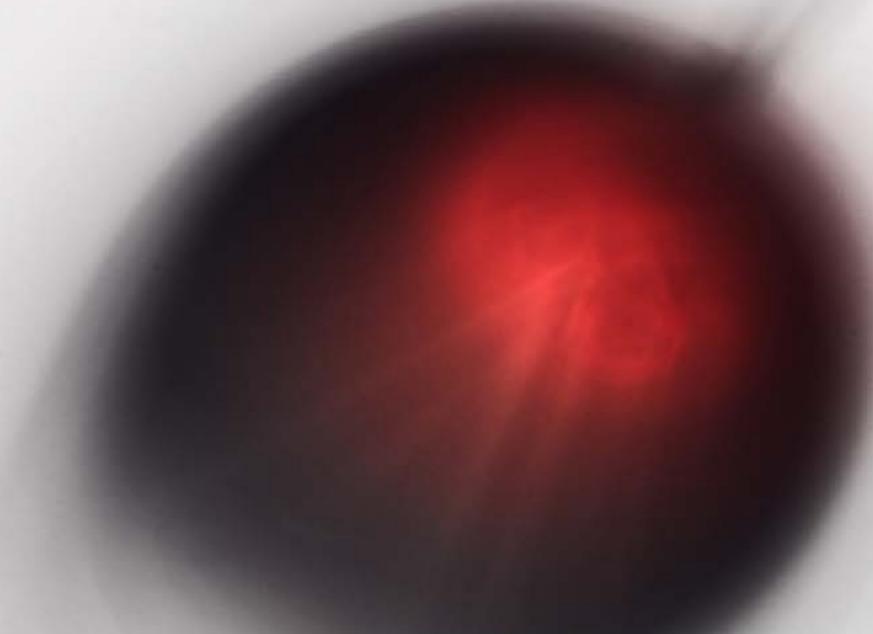
Recherche et développement

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



ŒNOTAN
SÉLECTION

La gamme, son concept



POUR LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Couleur fruité structure



Œnotan Vinification

Couleur fruité sucrosité



Œnotan Vinification plus

POUR L'ÉLEVAGE

Volume en attaque de bouche



Œnotan V

Sucrosité/fraîcheur



Œnotan Authentique

Nervosité en fin de bouche



Œnotan M

POUR LA FINITION & EN LIQUEUR D'EXPÉDITION

Volume/sucrosité/rondeur



Œnotan 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 10L 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 1kg**



ŒNOTAN VINIFICATION PLUS

Couleur, fruité, sucrosité

ORIGINE

Chêne français et Americain 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 10L 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 1kg**

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 10L 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 **1kg**



ŒNOTAN AUTHENTIQUE

Fraîcheur 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, fraîcheur, protéger de l'oxydation les arômes fruités, clarification.

Sur vin blanc: Volume en milieu 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 10L de moûts

CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur Cabernet sauvignon réduit:

4g/HL

Sur Rosé légèrement oxydé:

0,5g/HL

Sur liquoreux:

5g/HL

CONDITIONNEMENT

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

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 10L de moûts.

CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur Syrah avec pyrazine:

4g/HL

Sur Rosé peu expressif:

0,5g/HL

Sur Sauvignon à fort TAV:

1g/HL

CONDITIONNEMENT

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



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 10L de moûts

CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur Cabernet sauvignon réduit:

4g/HL

Sur Rosé légèrement oxydé:

0,5g/HL

Sur Effervescent en liqueur d'expédition:

0,5 g/HL

CONDITIONNEMENT

Sachet de **250g**

PROTOCOLE



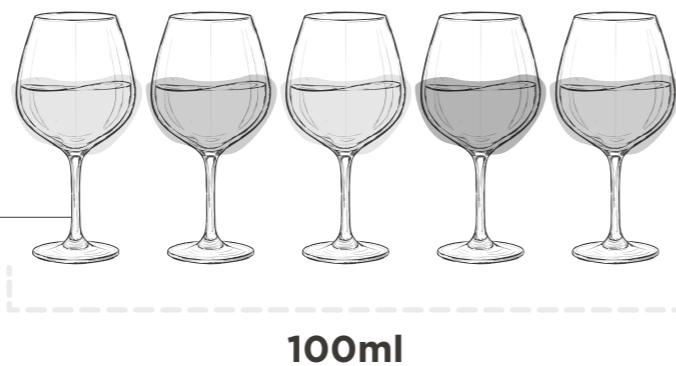
ÉTAPE 1

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

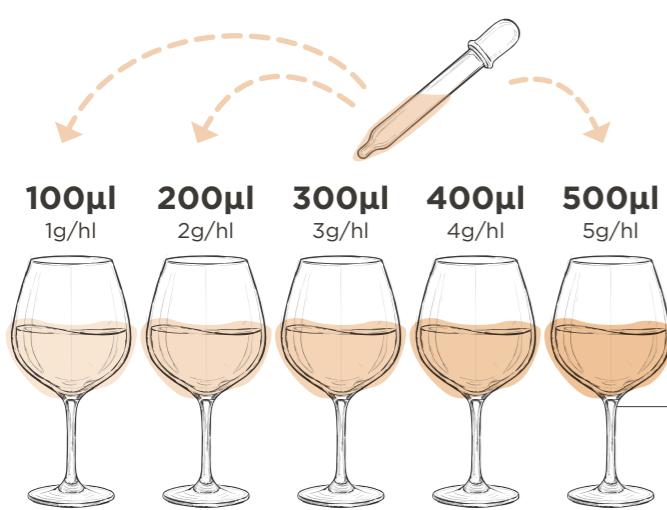
ÉTAPE 2

Mesurer 100ml de vin

Applicable sur tout type de vin et cépage.



100ml



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 Oenotan Selection 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.



ÆNOTAN

SÉLECTION

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