



TANNINI  
PER L'ENOLOGIA



**ENOTAN**  
SÉLECTION

Ispirarsi alla natura per esaltarne la bellezza



## ŒNOTAN SÉLECTION

La natura è la nostra fonte quotidiana di ispirazione:  
Da anni analizziamo la composizione del legno di quercia  
ed esploriamo le molecole della vigna.

Entrambi sono materie prime nobili, le cui eccezionali  
proprietà naturali non hanno segreti per noi. Per questo, ci  
siamo impegnati a valorizzare tutta la loro potenza.

Œnotan Sélection è il risultato della nostra esperienza  
nell'estrazione e delle competenze scientifiche del nostro  
dipartimento di Ricerca e Sviluppo, che combina innovazione  
e rigore. La reputazione di Biossent si è sempre costruita  
sulla qualità del nostro legno e delle risorse, e sul nostro  
desiderio di far parte di un'industria sostenibile.

I nostri tannini enologici esprimono il meglio della natura  
per rivelare il pieno potenziale dei vostri vini.

### Responsabilità

Definire e applicare la nostra missione  
e i nostri valori, dare loro significato  
e migliorare continuamente noi stessi.

### Virtuosità

Il solvente più naturale:  
L'ACQUA, valorizzando i settori  
della quercia e della vigna.

### Innovazione

Analisi, produzione,  
miglioramento continuo,  
nuovi prodotti, nuovi mercati.

### Trasparenza

Con il nostro team,  
clienti, fornitori e tutte  
le parti interessate.



**ENOTAN**  
SÉLECTION

Sintesi della nostra missione e dei nostri valori

**PERFORMANCE ELEVATE**

**PRODUZIONE INNOVATIVA**

**PRODUZIONE SOSTENIBILE**

## PERFORMANCE ELEVATE

### **Conformità normativa**

Gamma conforme alla legislazione vigente.

### **Composizione perfettamente controllata**

Mappatura delle molecole di interesse nelle nostre banche dati interne.

### **Solubilità**

100% solubile con torbidità inferiore a 5 NTU grazie alla sua tecnologia di filtrazione unica.

### **Degustazione**

Risultati immediati su tutti i vini.

### **Dosaggio**

Efficace a dosaggi molto bassi, da 0,5 a 5 g/Hl, grazie alla concentrazione dei prodotti.

## PRODUZIONE INNOVATIVA

### Natura

E se l'innovazione venisse dalla natura? Osservare, analizzare, comprendere.

### Approccio statistico

La nostra gamma deve rispettare gli standard statistici basati su oltre 2.000 campioni. In questo modo, possiamo garantire una produzione perfettamente coerente.

### Filtrazione innovativa

Il nostro sistema di filtrazione innovativo e unico garantisce una solubilità perfetta e istantanea.

### Liofillizzazione

Il nostro sistema di liofilizzazione garantisce una lunga conservazione dei tannini.

## PRODUZIONE SOSTENIBILE

### Riciclo

Controlliamo l'intera filiera e il 100% del legno di quercia viene riciclato in pacciame orticolo dopo l'estrazione.

### Rifiuti

Il 100% dei nostri effluenti viene trattato tramite metanizzazione.

### Impronta di carbonio

L'impronta di carbonio raggiunta entro il 2020 ha portato a obiettivi di riduzione significativi nella nostra nuova fabbrica di produzione.

### Ricerca e sviluppo

Il riciclo dei nostri sottoprodotti è uno dei principali obiettivi del nostro team di R&D.



ŒNOTAN  
SÉLECTION

## La gamma, il suo concetto



### PER FERMENTAZIONE PRIMARIA

Colore, intensità fruttata, struttura



Œnotan Vinification

Colore, intensità fruttata, dolcezza



Œnotan Vinification plus

### PER L'ELEVAGE

Volume in bocca



Œnotan V

Dolcezza, freschezza



Œnotan Authentique

Tensione e persistenza nel finale



Œnotan M

### PER L'AFFINAMENTO E NELLA LIQUEUR D'EXPEDITION

Volume, dolcezza, rotondità al palato



Œnotan Sweetness

## ŒNOTAN VINIFICATION

Colore, intensità fruttata, struttura

### ORIGINE

**100% quercia francese**, qualità legno di doghe, estratto con acqua e sublimato tramite liofilizzazione.

### OBIETTIVI

**Per i vini rossi:** stabilizza il colore, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, aggiunge struttura e volume.

**Per i vini bianchi:** stabilizza le proteine, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, aggiunge struttura e volume.

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### Vino rosso:

Dopo la pigiatura.

#### Vino bianco:

Dopo la decantazione o 24 ore dopo chiarificazione enzimatica.

#### Applicazione:

Diluire 1kg per 10 litri di mosto.

### ESEMPI PRATICI DI UTILIZZO

#### Su Cabernet Sauvignon ricco e ben strutturato:

2-4 g/HL

#### Su Rosé fruttato e poco colorato:

0,5 g/HL

#### Su Chardonnay fresco e leggero:

2 g/HL

### CONFEZIONI

Buste da **250 g e 1kg**



## ŒNOTAN VINIFICATION PLUS

Colore, fruttato, dolcezza

### ORIGINE

**Quercia francese e americana**, qualità legno di doghe, estratto con acqua e sublimato tramite liofilizzazione.

### OBIETTIVI

**Per i vini rossi:** stabilizza il colore, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, aggiunge dolcezza.

**Per i vini bianchi:** stabilizza le proteine, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, aggiunge dolcezza.

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### Vino rosso:

Dopo la pigiatura.

#### Vino bianco:

Dopo la decantazione o 24 ore dopo chiarificazione enzimatica.

#### Applicazione:

Diluire 1kg per 10 litri di mosto.

### ESEMPI PRATICI DI UTILIZZO

#### Su vini rossi con termovinificazione:

4 g/HL dopo termovinificazione

#### Su Rosé fruttato e poco colorato:

0,5 g/HL

#### Su Sauvignon blanc:

1 g/HL

### CONFEZIONI

Buste da **250 g e 1kg**

## ŒNOTAN V

Volume in bocca

### ORIGINE

**100% quercia francese**, qualità legno di doghe, estratto con acqua e sublimato tramite liofilizzazione.

### OBIETTIVI

**Per i vini rossi:** volume in bocca, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

**Per i vini bianchi:** volume in bocca, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### Vino rosso:

Dopo la fermentazione malolattica o prima della filtrazione finale.

#### Vino bianco:

Dopo la fermentazione alcolica/malolattica o prima della filtrazione finale.

#### Applicazione:

Diluire 1 kg per 10 litri di mosto.

### ESEMPI PRATICI DI UTILIZZO

#### Su Cabernet Sauvignon leggero:

2-4 g/HL

#### Su Rosé fruttato e poco colorato:

0,5 g/HL

#### Su Chardonnay "simile al brioche":

2 g/HL

### CONFEZIONI

Buste da **250 g e 1kg**



## ŒNOTAN AUTHENTIQUE

Freschezza e volume nel palato centrale

### ORIGINE

**100% quercia francese**, qualità legno di doghe, estratto con acqua e sublimato tramite liofilizzazione.

### OBIETTIVI

**Su vino rosso:** volume nel palato centrale, freschezza, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

**Su vino bianco:** volume nel palato centrale, freschezza, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### Vino rosso:

Dopo la fermentazione malolattica o prima della filtrazione finale.

#### Vino bianco:

Dopo la fermentazione alcolica/malolattica o prima della filtrazione finale.

#### Applicazione:

Diluire 1 kg per 10 litri di mosto.

### ESEMPI PRATICI DI UTILIZZO

#### Su Cabernet Sauvignon ridotto:

4 g/HL

#### Su Rosé leggermente ossidato:

0,5 g/HL

#### Su vini dolci:

5 g/HL

### CONFEZIONI

Buste da **250 g e 1kg**

## ŒNOTAN M

Nervosismo nel finale

### ORIGINE

**100% quercia francese**, qualità legno di doghe, estratto con acqua e sublimato tramite liofilizzazione.

### OBIETTIVI

**Su vino rosso:** per un finale vivace e fresco, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

**Su vino bianco:** per un finale vivace e fresco, proteggere gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### Vino rosso:

Dopo la fermentazione malolattica o prima della filtrazione finale.

#### Vino bianco:

Dopo la fermentazione alcolica/malolattica o prima della filtrazione finale.

#### Applicazione:

Diluire 1 kg per 10 litri di mosto.

### ESEMPI PRATICI DI UTILIZZO

#### Su Syrah con pirazina:

4 g/HL

#### Su Rosé con poco carattere:

0,5 g/HL

#### Su Sauvignon con alta gradazione alcolica:

1 g/HL

### CONFEZIONI

Buste da **250 g e 1kg**



## ŒNOTAN SWEETNESS

Volume, dolcezza

### ORIGINE

**100% quercia americana**, qualità legno di doghe, estratto con acqua e sublimato tramite liofilizzazione.

### OBIETTIVI

**Su vino rosso:** volume e dolcezza in bocca, protegge gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

**Su vino bianco:** volume e dolcezza in bocca, proteggere gli aromi fruttati dall'ossidazione, chiarificazione.

**Su spumante:** rafforza l'effetto dolcificante nel liquore di dosaggio. Aiuta la maturazione delle bollicine e la sensazione di rotondità nel liquore di tirage per i metodi tradizionali.

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### Vino rosso:

Prima dell'imbottigliamento.

#### Vino bianco:

Prima dell'imbottigliamento.

#### Applicazione:

Diluire 1 kg per 10 litri di mosto.

### ESEMPI PRATICI DI UTILIZZO

#### Su Cabernet Sauvignon varietale:

4 g/HL

#### Su Rosé ossidato colorato:

0,5 g/HL

#### Su Spumante nella liqueur d'expedition:

0,5 g/HL

### CONFEZIONI

Buste da **250 g e 1kg**

# PROTOCOLLO D'USO



## FASE 1

Diluire Enotan Sélection a 10 g/l  
Versare 100 ml di acqua nella bustina.

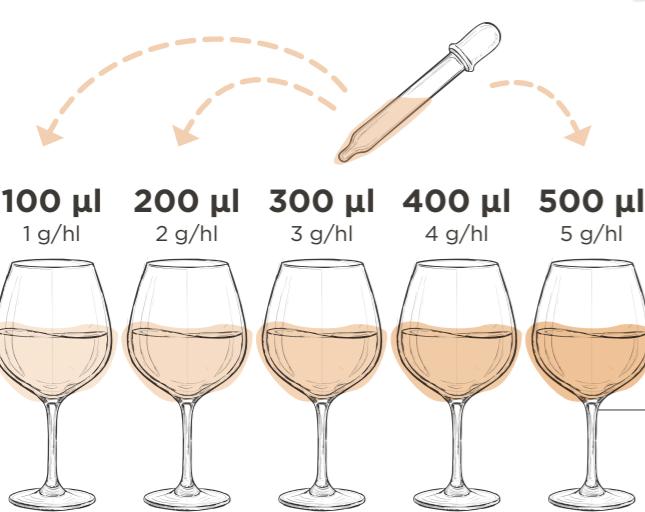
## FASE 2

### Versare 100 ml di vino

Applicabile su tutti i tipi di vino e vitigni.



100 ml



## FASE 3

### Soluzione di tannini della fase 1

Trattamento in g/hl di tannino ( $\mu\text{l}$ = microlitre).



## FASE 4

### Degustazione

## LO SAI CHE

L'uso dei tannini enologici  
ENOTAN SÉLECTION è un forte impegno  
per l'ambiente:



### Zero rifiuti per il cliente finale.

Con un prodotto concentrato e immediatamente solubile.

### Un approccio più ecologico.

Il 100% dei rifiuti di Biossent è biodegradabile e riciclato attraverso un processo organizzato.

Questi sottoprodotto vengono utilizzati come pacciamere orticolo: forniscono protezione dal gelo e dalle alte temperature, ma soprattutto aggiungono materia organica al terreno, riducendo notevolmente la necessità di input chimici e di irrigazione.



# 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)**