



ENOTAN

SÉLECTION

TANNINI
PER L'ENOLOGIA



CENOTAN
SÉLECTION

Ispirarsi alla natura per esaltarne la bellezza



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.

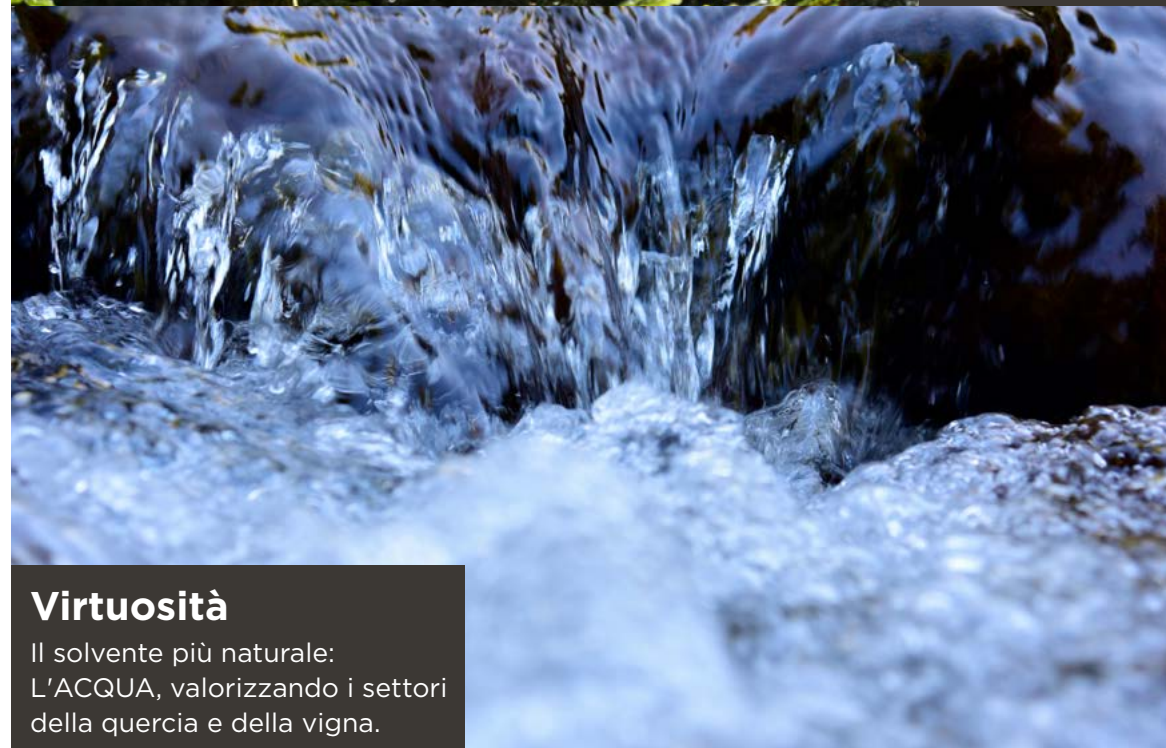
Enotan Sélection è il risultato della nostra esperienza nell'estrazione e delle competenze scientifiche del nostro dipartimento di Ricerca e Sviluppo, che combina innovazione e rigore. La reputazione di Biossent si è sempre costruita sulla qualità del nostro legno e delle risorse, e sul nostro desiderio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



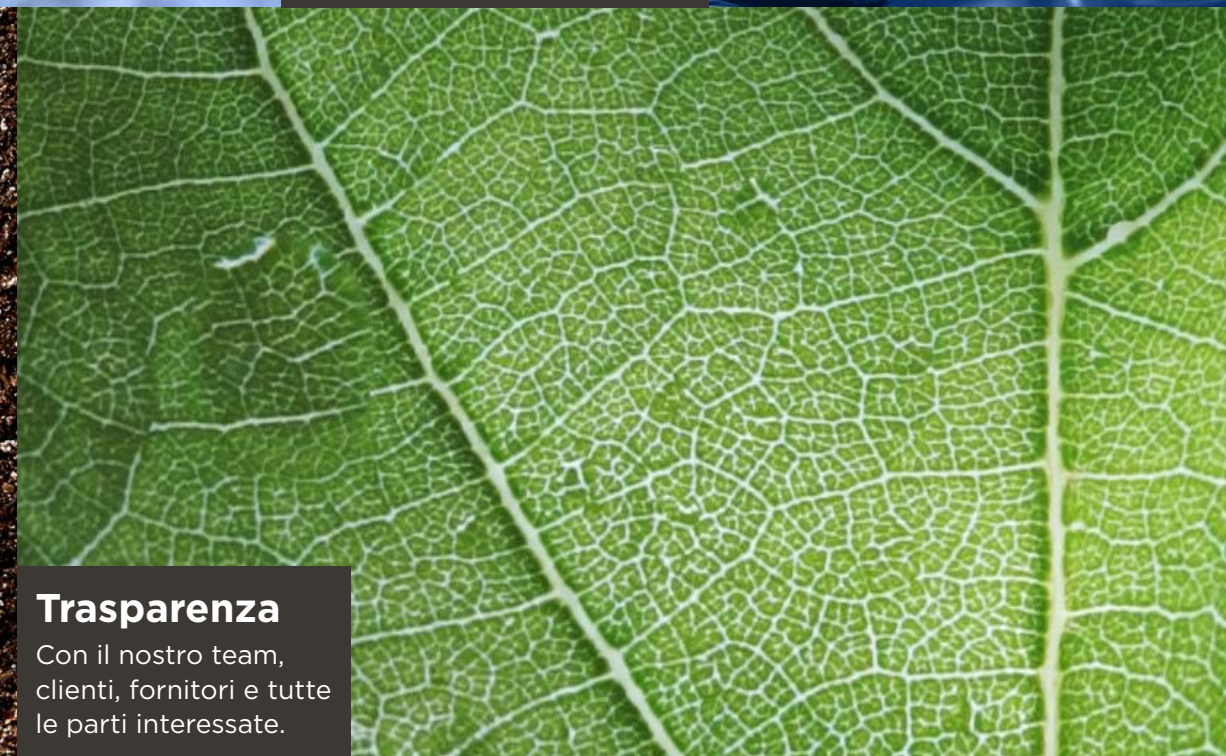
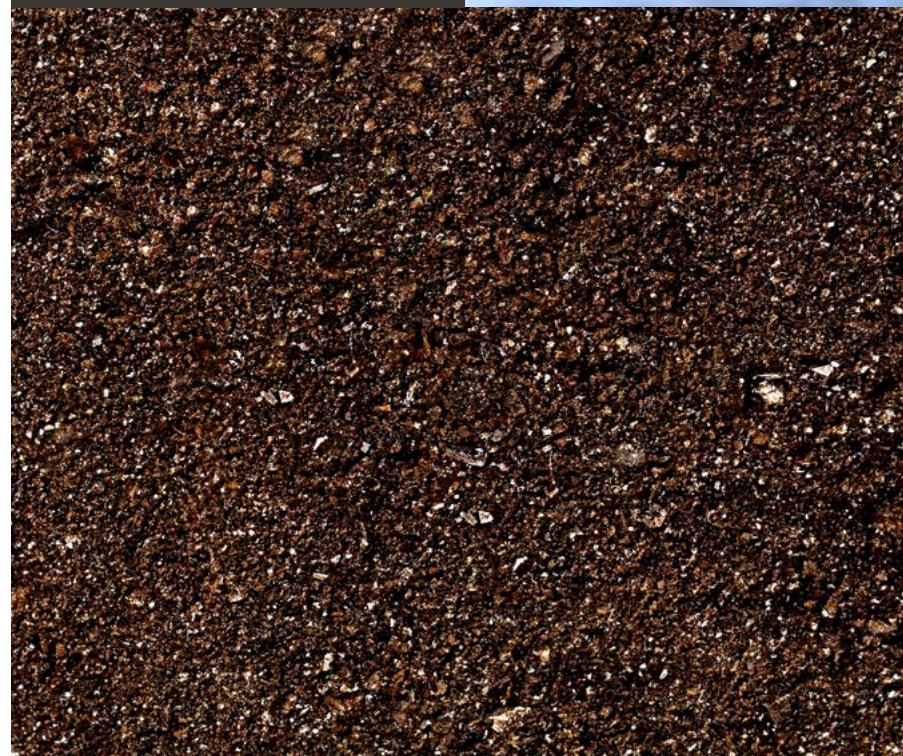
Virtuosità

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.



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 liofillizzazione garantisce una lunga conservazione dei tannini.

PRODUZIONE SOSTENIBILE

Riciclo

Controlliamo l'intera filiera e il 100% del legno di quercia viene riciclato in paccame 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.





La gamma,
il suo concetto



PER FERMENTAZIONE PRIMARIA

Colore, intensità fruttata, struttura



Enotan Vinification

Colore, intensità fruttata, dolcezza



Enotan Vinification plus

PER L'ELEVAGE

Volume in bocca



Enotan V

Dolcezza, freschezza



Enotan Authentique

Tensione e persistenza nel finale



Enotan M

PER L'AFFINAMENTO E NELLA LIQUEUR D'EXPEDITION

Volume, dolcezza, rotondità al palato



Enotan 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 **1 kg**

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:

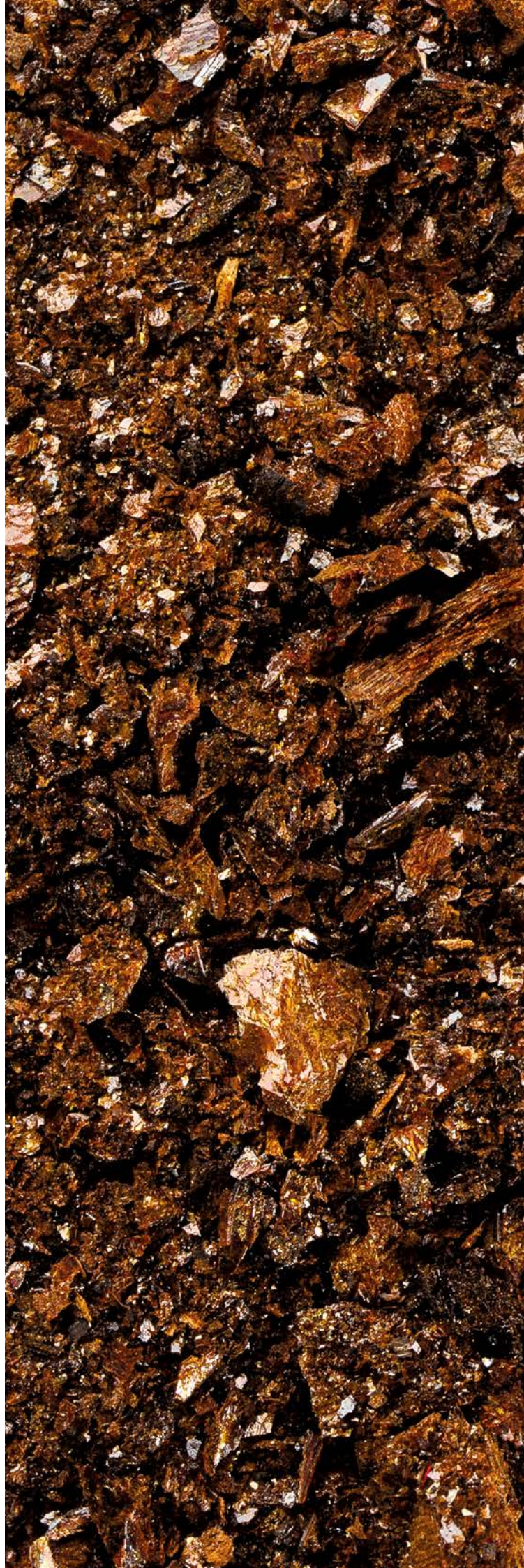
0,5 g/HL

Su Sauvignon blanc:

1 g/HL

CONFEZIONI

Buste da **250 g** e **1 kg**



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:

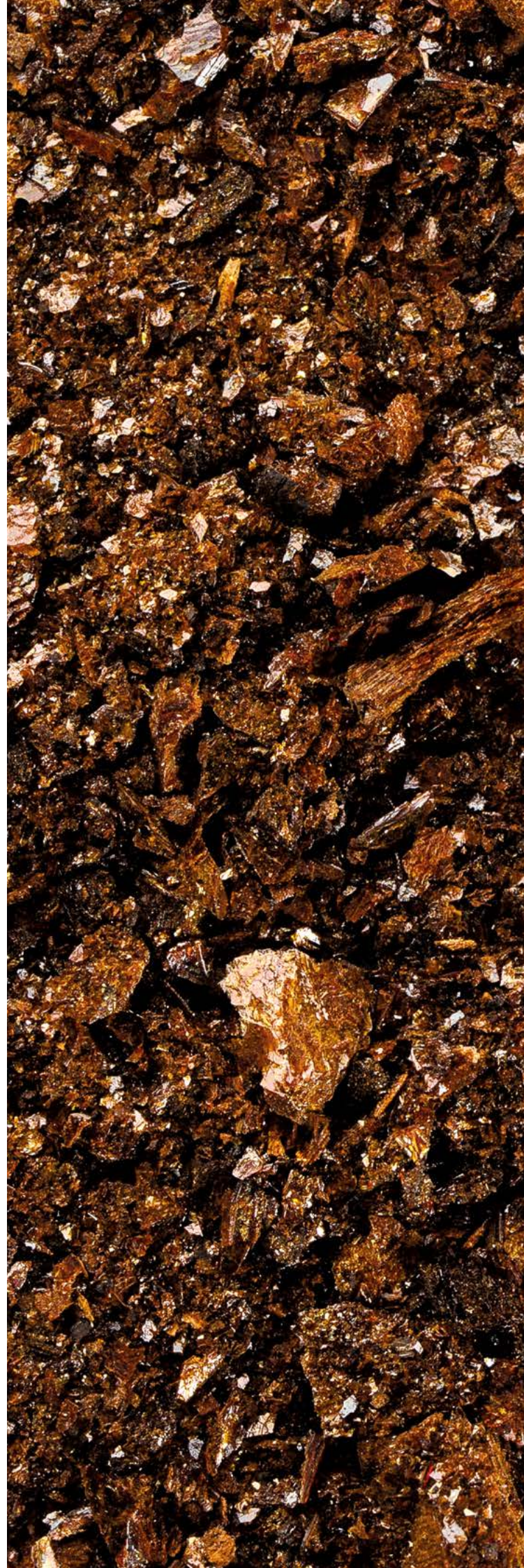
0,5 g/HL

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 **1 kg**



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, protegge 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'expédition:
0,5 g/HL

CONFEZIONI

Buste da **250 g** e **1 kg**

PROTOCOLLO D'USO



FASE 1

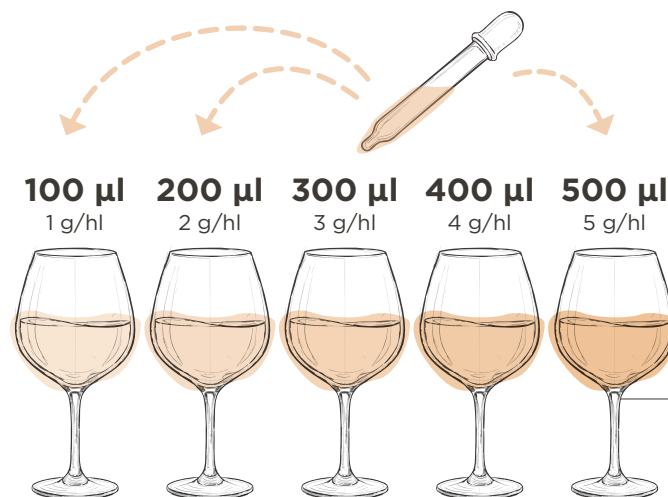
Diluire Enotan Sélection a 10 g/l
Versare 100 ml di acqua nella bustina.

FASE 2

Versare 100 ml di vino
Applicabile su tutti i tipi di vino e vitigni.



100 ml

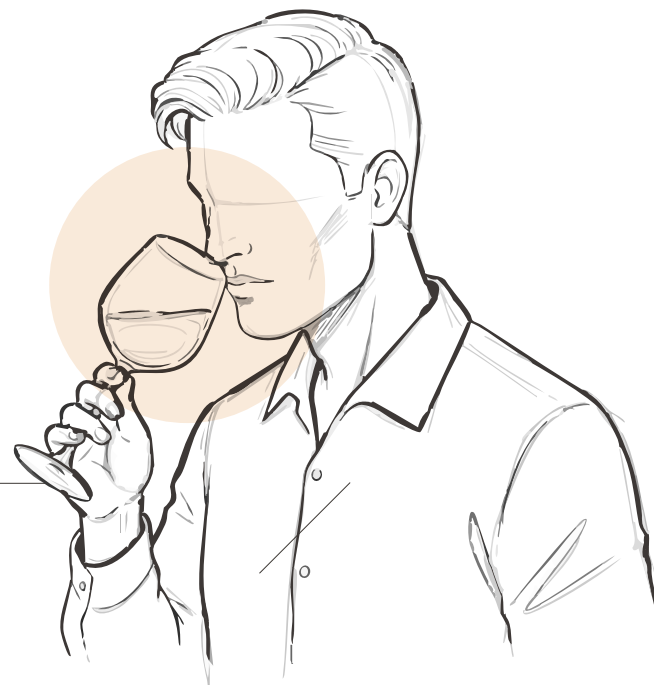


FASE 3

Soluzione di tannini della fase 1
Trattamento in g/hl di tannino(µl= 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 sottoprodotti vengono utilizzati come paccame 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.



CENOTAN
SÉLECTION

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