



NATUTAN RH

Fiche technique

Date de mise à jour: 25 Novembre 2011 | Date d'impression: 2 mai 2012 | Page 1/1

Antioxydant pour le traitement des raisins et des moûts

- Description:** **NATUTAN RH** est un produit à base de méta-bisulfite de potassium, acide L-ascorbique et tannins galliques extraits de galles de chêne. Il s'agit d'une poudre marron claire avec une légère odeur de SO₂.
- Application:** L'équilibre des constituants de **NATUTAN RH** permet de préserver et exalter les caractères aromatiques variétaux des raisins et des moûts, en réduisant en quelques heures le contenu en oxygène dissous dans le raisin et dans le moût responsable des oxydations des composants phénoliques et aromatiques.
NATUTAN RH développe aussi une importante action antimicrobienne et permet de diminuer l'apport de SO₂ en pré-fermentation, en réduisant ainsi la production d'acétyle-aldéhyde et de H₂S pendant la fermentation alcoolique, avec une nette amélioration des caractéristiques organoleptiques du vin. L'apport des tanins renforce la structure et l'équilibre gustatif du vin.
- Utilisation et dosage:** **NATUTAN RH** est utilisé pendant le transport de raisin à la cave, pour empêcher les oxydations et les attaques de la flore bactérienne indigène, sur les moûts issus des raisins affectés par la *Botrytis cinerea*, pendant les fermentations, où l'action antiseptique de l'anhydride sulfureuse, avec l'effet des tanins hydrolysables ralentit le développement des bactéries lactiques.
Dissoudre dans de l'eau en rapport 1 :10 et/ou ajouter directement sur le raisin ou dans le moût. Les dosages plus élevés sont conseillés en cas des vendanges botrytisées.
- | Application | Dosage | Observations |
|-------------------------------|-----------|--|
| Sur le raisin ou dans le moût | 15–30g/hl | Ajouts fractionnés pendant les phases de production (vendange, transport, déchargement). |
- 10 g/hl de NATUTAN RH apportent 30 mg/l de SO₂ et 3 g/hl d'acide ascorbique.
- Emballage & Stockage:** **NATUTAN RH** est disponible en carton de 25 paquets de 1 kg et en sacs de 10 kg. Stocker dans un endroit frais et sec et sans odeurs, à température inférieure à 25°C.
Emballage ouvert: renfermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus, ainsi conservé le produit garde toutes ses propriétés pendant 24 mois.

Produit en CE par **OenoBioTech SAS**

Produit à usage alimentaire. A usage œnologique. Exclusivement à usage professionnel. Conforme à la réglementation en vigueur.

Ces informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas une garantie, en aucun cas l'utilisateur est dégagé du respect de la législation en vigueur et des normes de sécurité.

OenoBioTech SAS • 30 rue des Terres Fortes • F-77600 Chanteloup en Brie • France

Tél. +33-1-64 027 550 • Fax +33-1-64 027 245 • info@OenoBioTech.com • www.OenoBioTech.com