SUAVITAN

Respect du caractère variétal et augmentation du volume en bouche.

CARACTÉRISTIQUES

La combinaison de tanin de pellicule de raisin avec des polysaccharides végétaux avant l'embouteillage permet une action synergique de renforcement des arômes variétaux, en donnant plus de structure et en augmentant la sensation de volume en bouche. Les vins ont de la rondeur et de l'équilibre, en démontrant leurs aptitudes dans le temps.

APPLICATION ET DOSE

Avant l'embouteillage:

- Apporte des tanins doux, sans astringence, qui confèrent structure et qualité sensorielle au vin.
- Complexité aromatique et définition variétale.
- Augmente le volume en bouche et la stabilité des arômes dans le temps.

Effet souhaité	Quand l'appliquer	Dose (g/hl)
Volume et structure en bouche	Avant l'embouteillage	Vins rouges 10-60g/hl Rosés et blancs 2-30g/hl

Il est recommandé de réaliser un essai préalable en laboratoire afin de déterminer la dose adéquate.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Renforce les caractères variétaux.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Équilibre tannique, adoucit les aspérités tanniques et les notes herbacées.
- intégration harmonieuse dans le vin.

COMPOSITION

Tanin condensé de pellicule de raisin (*Vitis vinifera*) et gomme arabique d'acacia *Seyal*.

MODE D'EMPLOI

1. - Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin, puis mélanger vigoureusement.

2. - Incorporer la solution au vin en l'agitant pour assurer une bonne homogénéisation.

PRECAUCIONS: En élevage il est recommandé d'incorporer le produit 1 à 2 semaines avent le conditionnement, sur vin stable et filtré. Réaliser des essais en laboratoire afin d'ajuster la dose et évaluer la filtrabilité du vin..

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur marron clair.

PRÉSENTATION

Sac de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 832 (REV.3)

Phénols totaux [%]	> 14
Humidité [%]	< 10
pH (1%)	3- 5
Cendres [%]	< 4

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

L'information présentée dans cette fiche technique correspond à notre connaissance actuelle du produit. Agrovin SA décline toute responsabilité pour tout autre usage hors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com