TANREACTIVE

TANIN DE RAISIN 100 % PÉPIN

Stabilise la couleur et apporte de la structure.

CARACTÉRISTIQUES

Tanin **condensé issu de pépin de raisin ayant un grand effet sur la stabilité de la couleur** en raison de sa grande réactivité et de sa capacité de combinaison avec les anthocyanes. Il **accroît le potentiel phénolique du vin en apportant robustesse et structure**.

APPLICATION ET DOSE

En vinification:

- Combinaison initiale avec les anthocyanes libérées dans la première phase de la macération (phase aqueuse). Évite la diminution de la couleur, en permettant une meilleure évolution dans le temps. Fort pouvoir antioxydant.

Lors du décuvage :

- Compense la quantité de tanin condensé issu du raisin en favorisant une proportion équilibrée d'anthocyanes et de tanins.

Au cours de élevage et avant l'embouteillage :

- Apporte structure et qualité sensorielle au vin. Stabilité en bouteille. Élimine les notes de réduit.

Effet souhaité	Quand l'appliquer	Dose (g/hl)
Amélioration du potentiel phénolique	Vinification Décuvage Fermentation malolactique Stockage Élevage	Vins rouges 5-20g/hl
Élevageen barrique		
Stabilisation de la couleur		
Structure et équilibre en bouche	Élevage des vins Avant l'embouteillage	Vins rouges 5-15g/hl Rosés et blancs 1-5g/hl
Élimination de notes de réduit		

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

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Apporte de structure et corps au vin.
- Appliqué lors de la vinification, il assure la stabilité de la couleur et une meilleure évolution dans le temps. Particulièrement intéressant pour les cépages oxydatifs.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Excellente intégration dans les vins.
- Capacité antioxydante.

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

COMPOSITION

Tanino condensado de pepita de uva (*Vitis vinifera*)

RGSEAA: 31.00391/CR

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

MODE D'EMPLOI

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

2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

PRÉCAUTIONS: En élevage, il est recommandé d'incorporer les produit 1 à 2 semaines avant le conditionnement sur un vin stabilisé et filtré. Réaliser des essais en laboratoire pour ajuster la dose et évaluer sa filtrabilité.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur marron rougeâtre.

PRÉSENTATION

Sac de 0,5 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 829 (REV.2)

Phénols totaux [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

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.

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