

TAN SUTIL

TANIN DE RAISIN 100 % PELLICULE.

Augmentation de la structure et exaltations des arômes.

CARACTÉRISTIQUES

Tanin condensé issu de pellicule de raisin qui nuance de façon spectaculaire l'arôme des vins, en marquant les caractéristiques variétales. Il donne de la structure tannique sans amertume ni astringence. Excellent lors de l'élevage du vin avant l'embouteillage.

APPLICATION ET DOSE

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 l'élevage et avant l'embouteillage:

- Apporte des tanins doux qui confèrent structure et qualité sensorielle au vin sans astringence.

Effet souhaité	Quand l'appliquer	Dosis (g/hl)
Amélioration du potentiel phénolique	Décuvage	Vins rouges 5-30g/hl
Élevage en barrique	Fermentation malolactique	
Stabilisation de la couleur	Stockage	
	Élevage	
Structure et équilibre en bouche	Élevage des vins	Vins rouges 5-30g/hl
Intensité aromatique	Avant l'embouteillage	Rosés et blancs 2-10g/hl

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

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Complexité aromatique: renforce les caractères variétaux.
- Excellente intégration dans les vins.
- Équilibre tannique, adoucit les aspérités tanniques et les tonalités herbacées.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.

COMPOSITION

Tanin condensé de pellicule de raisin (*Vitis vinifera*).

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.

PRÉCAUTIONS: En élevage, il est recommandé d'incorporer le 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 marron.

PRÉSENTATION

Sac de 0,5 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES EP 828 (REV.1)

Phénols totaux [%]	> 75
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.

RGSEAA: 31.00391/CR

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