



# PROTAN Pépin

.....  
Tanin proanthocyanidique de pépins de raisin pour la clarification et la stabilisation des vins.  
.....

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**PROTAN Pépin** est un tanin proanthocyanidique, obtenu par extraction douce et ménagée, de pépins de raisin blancs, favorisant la clarification, la stabilisation de la couleur et l'élevage des vins.

**PROTAN Pépin** complète naturellement la structure polyphénolique des vins et permet d'augmenter la couleur des vins jeunes par phénomène de polymérisation. Sa réactivité élevée, notamment avec les anthocyanes, et sa capacité à fixer l'oxygène donnent naissance à des composés qui stabilisent parfaitement la couleur ainsi que la structure tannique globale du vin.

Il se présente sous forme micro-granulée parfaitement soluble dans le vin.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tanin de pépins de raisin *Vitis vinifera* obtenu par extraction douce et ménagée (eau/éthanol).  
Phénols totaux > 65 %.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 25 g/hL suivant l'effet recherché et le type de vin.

## → MODE D'EMPLOI

- Délayer dans 10 fois son poids en eau ou en vin.
- Incorporer à la cuve et homogénéiser.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Un essai préliminaire est conseillé pour déterminer le dosage.
- Ne pas ajouter en même temps que des enzymes d'élevage ou d'extraction.
- L'apport de tanins peut provoquer une casse protéique.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec, et exempt d'odeur. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Carton de 4Kg (8 x Boite de 500g).

