



# ROxyTAN™

Sélection de tanins pour réguler le potentiel d'oxydo-réduction des vins.

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

**ROxyTAN™** est une sélection de tanins de Chêne et de pellicule de raisins blancs, spécialement formulée pour améliorer la capacité tampon des vins et la stabilisation de leur couleur.

Dès la fin de la fermentation alcoolique, son utilisation permet de ré-équilibrer la structure, notamment, des fins de presse trop dépouillés, des vins issus de vendanges à haut rendement voire des fins de bouche trop juste sur des bases effervescentes.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Sélection de tanins ellagiques de chêne (extraction douce et ménagée, uniquement à l'eau).
- Tanins de pellicule de raisins blancs (extraction à l'alcool).
- Bicarbonate de potassium.

Produit conforme au conforme aux normes du codex oenologique International. Pour usage oenologique.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise sur :

- vins blancs : de 1 à 3 g/hL.
- vins de base effervescents : de 1 à 2 g/hL.
- vins rouges : de 2 à 10 g/hL.

Les apports peuvent se faire en une fois ou en apports fractionnés tout au long de la vinification en fonction des besoins.

## → MODE D'EMPLOI

- Diluer dans 5 à 10 fois son poids en eau tempérée.
- Incorporer au vin et homogénéiser.



# ROxyTAN™

## → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Déterminer la dose préalablement au laboratoire.
- Ne pas ajouter en même temps que des enzymes d'élevage ou d'extraction.
- L'apport de tanins peut provoquer une casse protéique. Ajouter au moins huit jours avant la mise en bouteille.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

- Boîte de 100g en carton de 3Kg (30 x 100g).
- Boîte de 250g en carton de 6Kg (24 x 250g).