



## Sélection de tanins pour la stabilisation de la couleur.

### → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Participe à l'amélioration de la capacité tampon oxydo-réductrice des vins
- Améliore la stabilisation de la couleur
- Compense les maturités phénoliques insuffisantes des vins rouges, blancs ou rosés

### → 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

Pour usage œnologique est conforme au Codex Œnologique International.

### → DOSE D'EMPLOI

- S'utilise de 5 à 25 g/hl en fonction du cépage et du temps de macération
- 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

- Délayer directement dans le moût ou le vin et homogénéiser

### → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Déterminer la dose préalablement au laboratoire
- Ne pas ajouter en même temps que les enzymes
- 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, dans un endroit frais, sec, exempt d'odeur et à l'abri de la lumière.

- Boîte de 100 g
- Sachet de 500 g

