



Définition de l'arôme et de la texture.

CARACTÉRISTIQUES

Tanin d'affinage, permettant de parfaire les caractéristiques aromatiques variétales et de renforcer la structure tannique sans amertume ni astringence. Sa capacité antioxydante assure une excellente évolution en bouteille.

APPLICATION ET DOSE

Au cours de l'affinage et avant l'embouteillage:

- Apport de tanins doux, pas du tout astringents, qui confèrent structure et qualité sensorielle au vin.
- Complexité aromatique et définition variétale.
- Protection antioxydante.

Effet souhaité	Quand l'appliquer	Dosis (g/hl)
Structure et équilibre en bouche	Affinage des vins	Vins rouges 5-30g/hl
Intensité aromatique	Avant l'embouteillage	

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 l'harmonie du vin.
- Équilibre tannique, adoucit les aspérités tanniques et les tonalités herbacées.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Protection antioxydante

COMPOSICIÓN

Tanin condensé de pellicule de raisin (*Vitis vinifera*). Tanin de chêne français toasté (*Quercus robur*, *Q. petraea*). Légèrement grillé.

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: Lors du raffinage, il est recommandé d'ajouter le produit, 1 à 2 semaines avant la mise en bouteille, sur du vin stabilisé et de filtrer le vin avant la mise en bouteille. Effectuer des tests de laboratoire pour ajuster la dose et évaluer sa filtrabilité.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur marron.

PRÉSENTATION

Sac de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES EP 831 (REV.1)

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 endroit sec et frais.

A utiliser rapidement après ouverture.

Utilisation conseillée : 5 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

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