



Protection du potentiel phénolique.

CARACTÉRISTIQUES

Tanin à forte capacité de combinaison avec les anthocyanes et au pouvoir antioxydant très marqué. Il protège le potentiel phénolique du vin en lui apportant grande robustesse et structure.

Idéal pour le traitement de micro-oxygénation, qui favorise l'augmentation de l'intensité colorante et la polymérisation pour une meilleure stabilité de la couleur dans le temps. Évite les variations de ton, indiquant l'oxydation minimale des composés phénoliques au cours du traitement de micro-oxygénation.

APPLICATION ET DOSE

En vinification:

- Combinaison initiale avec les anthocyanes libérées dans la première phase de la macération (phase aqueuse). Évite la diminution de la couleur, en permettant une meilleure évolution dans le temps. Fort pouvoir antioxydant.

Lors du décuvage:

- Compense la quantité de tanin condensé issu du raisin en favorisant une proportion équilibrée d'anthocyanes et de tanins. Protège contre l'oxydation.

Lors de la micro-oxygénation:

- Contrôle rigoureux du processus de combinaison avec l'oxygène. Apporte de la structure.

Effet souhaité	Quand l'appliquer	Dose (g/hl)
Amélioration du potentiel phénolique	vinification	Vins rouges 5-30g/hl
Micro-oxygénation et élevage en barrique	Décuvage Fermentation malolactique	
Stabilisation de la couleur	Élevage	

Un test de laboratoire préliminaire est recommandé pour déterminer la dose optimale.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Grand apport de structure et de corps au vin.
- Protection antioxydante.
- Excellente intégration dans l'harmonie du vin.
- Appliqué il assure la stabilité de la couleur et une meilleure évolution dans le temps.
- Spécialement indiqué pour les variétés sujettes à l'oxydation.
- Renforce le caractère variétal.

COMPOSITION

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

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.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur marron.

PRÉSENTATION

Sac de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUE

EP 830 (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 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.