

TANIN CRISTALLIN

TANINS

Tanin hydrolysable

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TANIN CRISTALLIN** renforce le pouvoir antioxydant de l'anhydride sulfureux, et complète son effet antiseptique.

Par sa composition et sa finesse, il ne donne pas d'astringence aux vins blancs.

En outre, il leur confère plus de structure et une meilleure aptitude au vieillissement.

↓ MISE EN OEUVRE

- Poudre :

Dissoudre le **TANIN CRISTALLIN** dans 10 fois son poids en eau très chaude. Incorporer la solution obtenue dans le vin au cours d'un remontage ou en utilisant de préférence un raccord de collage.

- Solution aqueuse à 10 % :

Incorporer au vin et homogénéiser de la même manière.

↓ DOSE D'EMPLOI

- En poudre :

- 2 à 6 g/HL.

- En solution aqueuse à 10 % :

- 2 à 6 cL/hL.

N B : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En poudre : sacs de 100 g, 1 kg, 5 kg, 12,5 kg
- En solution aqueuse à 10 % : 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.