

TANIN SR TERROIR™

TANINS

Tanins condensés (riches en tanins de raisins).

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TANIN SR TERROIR™** est un mélange de tanins renforcé en tanins catéchiques extraits des raisins.

- Lors de la macération des vins rouges, il permet de stabiliser la couleur par combinaison avec les anthocyanes. De plus, il renforce l'effet anti-oxydant du SO₂. Il a également un effet sacrificiel vis-à-vis des protéines.
- Sur vins rouges finis, il apporte intensité et structure et participe au maintien de la couleur lors du vieillissement.

↓ MISE EN ŒUVRE

Il est recommandé de dissoudre le **TANIN SR TERROIR™** dans de l'eau chaude puis de l'incorporer peu à peu au cours d'un remontage de manière à obtenir une bonne homogénéisation dans la masse.

↓ DOSE D'EMPLOI

TANIN SR TERROIR™ POUDRE :

- En cours de vinification : Cet apport sera fait au moment des deux opérations de vinification:
 - Macération : 5 à 15 g/hL en début de fermentation alcoolique lors d'un remontage sans aération
 - Vinification : 5 à 15 g/hL lors d'un remontage, avec aération ou délestage.
- En cours d'élevage : Cet apport permet d'améliorer la structure des vins fatigués par leur conservation en cuve ou en fût.
 - Dose : 5 à 30 g/hL

Il est recommandé, au moment de cet ajout de pratiquer une aération (et un réajustement en BISULFITE, si nécessaire).

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 15 kg

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.