

SOLUTION ST™

TANINS

Tanin hydrolysable (Tara)

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **SOLUTION ST™** est une mise en solution complexe à base de gallotanins et de sulfate de cuivre. Elle permet de préserver les qualités organoleptiques des vins destinés à une prise de mousse.

La **SOLUTION ST™** améliore l'aptitude des vins au vieillissement et renforce le pouvoir antioxydant de l'anhydride sulfureux.

La clarification des vins en bouteilles et le remuage se trouvent facilités.

LA **SOLUTION ST™** permet un traitement préventif et curatif des goûts de réduit.

↓ MISE EN ŒUVRE

Incorporer au vin lors de l'apport de la liqueur, ferments et adjuvants de remuage.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 4 cL/hL de vin à tirer

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 1 L, 5 L et 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.

Ne pas réutiliser un flacon entamé d'une année sur l'autre.