

# VOLUTAN™ MIS EN SOLUTION

## TANINS

Tanins Œnologiques 100 % raisin.  
Spécial vinification.  
Pur tanin de raisin.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Grâce à un procédé d'extraction original, **VOLUTAN™** est unique. Il est stable, 100 % soluble, sans perte par précipitation.

**VOLUTAN™** améliore : la clarification, la stabilité de la couleur et le potentiel phénolique (effet structurant).

Sur vins rouges, **VOLUTAN™** stabilise la couleur et améliore le potentiel phénolique aussi bien en quantité qu'en qualité. Pour un effet structurant.

Sur vins rosés, **VOLUTAN™** élimine les protéines en excès (favorise l'action de la bentonite). Sur vins rosés, on constate également un maintien de la nuance et une meilleure résistance à l'oxydation.

A la demande du client, **VOLUTAN™** est proposé avec une prestation de mise en solution à 400 g/L.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

- Rouge : dès l'encuvage selon la qualité des raisins,
- Rosé : au cours de la fermentation alcoolique.

Incorporer **VOLUTAN™** directement dans le moût ou le vin. Bien homogénéiser.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- Rouge : 10 à 40 mL/hL
- Rosé : 10 à 20 mL/hL

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Flacon 500 mL  
soit 200 g de tanin poudre pour 500 mL
- Flacon 1 L  
soit 400 g de tanin poudre pour 1 L
- Bidon 5 L  
soit 2 kg de tanin poudre pour 5 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25°C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.