

.eSSENTIAL PEP

.eSSENTIAL, Assemblages de TANINS d'excellence

Conçu grâce au savoir-faire des équipes R&D du Groupe IOC, la gamme de tanins **.eSSENTIAL** est le résultat d'un vaste programme de recherche. Cette gamme est basée sur des assemblages inédits de tanins de grande qualité : elle combine la sélection des meilleures essences végétales, issues de différentes origines botaniques et géographiques, à des techniques d'extraction respectueuses du bois.

Nos assemblages de tanins naturels vous permettront de choisir le mélange adapté à chacun de vos besoins, de la vinification à l'élevage.

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

ESSENTIAL PEP est un mélange de tanins proanthocyanidiques, extraits des tanins de raisin (pépins et pellicules) et de l'acacia noir mimosa. Il améliore la stabilité de la matière colorante (liaison tanins de pépins-anthocyanes) et renforce le potentiel phénolique.

↓ MISE EN OEUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau tiède, de moût ou de vin. Incorporer au cours d'un remontage ou à l'aide d'un raccord de collage. Homogénéiser soigneusement.

ESSENTIAL PEP peut être ajouté au moût, en début de fermentation alcoolique pour protéger et stabiliser la matière colorante des vins rouges.

Pour renforcer la structure des vins, **ESSENTIAL PEP** sera ajouté après le collage, au cours de l'élevage pour une bonne intégration avec le vin.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Déficit et déséquilibre tannique : 5 à 30 g/hL
- Protection de la couleur : 5 à 20 g/hL

Il est conseillé de réaliser des tests préalables en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sachet de 500 g.

Avant ouverture : stocker dans un environnement frais, sec, et bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Après ouverture : refermer soigneusement le sachet et le stocker comme indiqué ci-dessus. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois préparée, la solution s'utilise dans la journée.