

# EXGRAPE PEL

## TANINS

100 % pellicules de raisin, Tanin d'élevage, de grande pureté, extrait à partir des pellicules de raisins blancs.

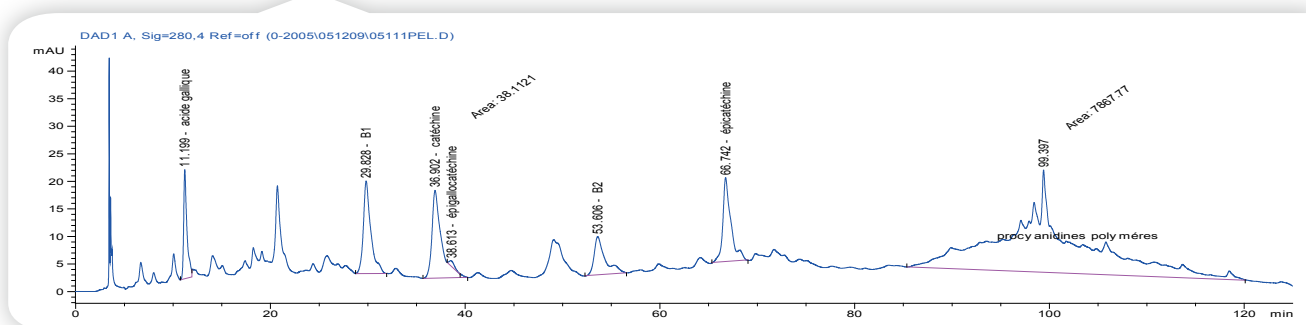
Il a été spécialement sélectionné pour sa capacité à protéger les vins contre l'oxydation, tout en apportant de la rondeur, de la longueur et de la structure.

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**EXGRAPE PEL**, présente des tanins à haut poids moléculaire, reconnus pour leurs qualités organoleptiques. Ceux-ci sont comme soyeux, apportant de la rondeur, du volume et de la structure.

L'**EXGRAPE PEL**, préserve la fraîcheur organoleptique en limitant l'oxydation des arômes et ainsi permet une meilleure conservation des vins dans le temps.

Chromatogramme à 280 d'un tanin de pellicule



### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre l'**EXGRAPE PEL** à raison d'1 kg pour 10 litres de vin ou de moût. Puis incorporer la solution de préférence au cours d'un remontage pour assurer une répartition homogène.

Il est recommandé d'additionner l'**EXGRAPE PEL**, deux semaines avant le collage ou la mise en bouteille.

### DOSE D'EMPLOI

- En préservation des qualités organoleptiques des vins blancs, rosés et rouges : 2 à 20 g/hl
- En amélioration de la structure des vins : 2 à 5 g/hl

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 500g

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

A utiliser avant la date optimale d'utilisation, inscrit sur l'emballage