

EXGRAPPEP

TANINS

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

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

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**EXGRAPPEP** présente des tanins à faible poids moléculaire, reconnus pour leur fort pouvoir anti-oxydant. Ceux-ci sont reconnus pour être souples et apporter de la structure.

L'**EXGRAPPEP**, préserve la fraîcheur organoleptique en protégeant les moûts et les vins vis-à-vis de l'oxydation [élevage sous bois, micro-oxygénation, E].

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre l'**EXGRAPPEP** 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'**EXGRAPPEP**, deux semaines avant le collage ou la mise en bouteille.

↓ DOSE D'EMPLOI

- En protection des moûts vis-à-vis de l'oxydation : 2 à 5 g/hl
- 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

500 g

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