

TANIFASE ELEVAGE

TANINS

Tanin hydrolysable (chêne).

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

TANIFASE ELEVAGE est un tanin hydrolysable extrait du bois de chêne rouvre. (*Quercus robur e petraea*)

TANIFASE ELEVAGE favorise la conservation, stabilise la couleur et le bouquet et améliore l'équilibre général des vins.

↓ MISE EN OEUVRE

Sur vins tranquilles :

Préparer une solution à 20 % en dissolvant la poudre dans de l'eau à 40 – 45 °C, en agitant vigoureusement. Laisser refroidir et ajouter au vin tout en agitant.

Le **TANIFASE ELEVAGE** est à incorporer après fermentation malolactique et plusieurs semaines avant le collage précédant la mise en bouteilles.

Un ou plusieurs soutirages, avec légère aération, sont bénéfiques à l'épanouissement du bouquet.

Filtrer après plusieurs jours.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur vins rouges : 5 g à 15 g/hL.

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 20 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.