

TANIN CAS

TANINS

Tanin hydrolysable (chêne)

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TANIN CAS** est un tanin de chêne produit à partir d'une sélection rigoureuse des meilleurs bois merrains du Limousin. Une matière première unanimement reconnue pour ses nombreuses qualités en matière de tonnellerie.

Le **TANIN CAS** s'adapte ainsi particulièrement bien aux vins de qualité.

Le **TANIN CAS** favorise la conservation, stabilise la couleur et le bouquet et améliore l'équilibre général des vins.

Dans la liqueur de dégorgement, le **TANIN CAS** contribue à "l'ouverture" de certains vins jeunes.

MISE EN ŒUVRE

TANIN CAS est à dissoudre le tanin dans 10 fois son poids d'eau chaude et filtrer.

Sur vins tranquilles :

Le **TANIN CAS** est à incorporer après la fermentation malolactique et plusieurs semaines avant le collage ou la filtration précédant la mise en bouteilles.

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

Incorporer le **TANIN CAS** directement au vin au cours d'un soutirage ou d'un remontage.

Sur vins effervescents :

Le **TANIN CAS** est à incorporer directement dans la liqueur d'expédition.

Des essais préalables sont nécessaires pour la détermination de la dose d'emploi.

DOSE D'EMPLOI

- Sur vins tranquilles blancs :
- 4 à 10 g/hL.
- Sur vins rouges :
- 5 à 20 g/hL.
- Sur vins effervescents :
- 1 à 4 g dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

N B : 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, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

Ne pas réutiliser un flacon entamé d'une année sur l'autre.