

TANIN CRISTALLIN EXTRA

TANINS

Tanin hydrolysable (Noix de galle).

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TANIN CRISTALLIN EXTRA** renforce le pouvoir antioxydant de l'anhydride sulfureux, et complète son effet antiseptique.

Par sa composition et son extrême finesse, il ne donne pas d'astringence aux vins blancs.

En outre, il leur confère plus de structure et une meilleure aptitude au vieillissement.

↓ MISE EN OEUVRE

TANIN CRISTALLIN EXTRA POUDRE :

Dissoudre le **TANIN CRISTALLIN EXTRA** dans 10 fois son poids en eau chaude. Incorporer la solution obtenue dans le vin au cours d'un remontage ou en utilisant un raccord de collage.

↓ DOSE D'EMPLOI

- En poudre : 1 à 5 g/hL

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

- Sacs de 1 kg, 25 kg, 10 L

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.