

TANIN SR™

TANINS

Tanin proanthocyanidique à base de Québracho, pour la protection et la stabilisation en phase pré-fermentaire

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TANIN SR™** est un extrait de tanin catéchique avec une teneur en acide tannique supérieure à 70 %.

Apporté lors de la macération des vins rouges, il a un rôle sacrificiel vis-à-vis des protéines et protège ainsi le moût des activités oxydases non-désirées. Il limite également la dégradation oxydative des anthocyanes .

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre le **TANIN SR™** dans de l'eau tiède : il est recommandé de réaliser cette opération sous agitation, afin d'éviter la formation éventuelle de grumeaux. Incorporer **TANIN SR™** au cours d'un remontage de manière à obtenir une bonne homogénéisation dans la masse. Effectuer un brassage soigné à l'issue de cette opération.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Lors de la macération :
Apporter lors des remontages sans aération 15 à 30 g de **TANIN SR™** pour 100 kg de vendange. Cet apport doit être fractionné en 2 ou 3 fois, pour une meilleure fixation de la couleur.
- Lors de la vinification :
Apporter 15 à 30 g de **TANIN SR™** /hL lors d'un remontage avec aération ou délestage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachets en laminé d'aluminium polyéthylène de 1 kg, 5 kg, 15 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.