

TANIN SR

TANINS

Tanins condensés (à base de Québracho)

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

Lors de la macération des vins rouges, il permet de stabiliser la couleur.

Sur vins rouges finis, il apporte intensité et structure.

Sur vins blancs, à faible dose, il contribue à donner un peu de rondeur.

↓ 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.