

TANIN SR TERROIR

TANINS

Tanins condensés (riches en tanins de raisins).

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TANIN SR TERROIR** est un mélange de tanins renforcé en tanins catéchiques extraits des pépins de raisins.

- Lors de la macération des vins rouges, il permet de stabiliser la couleur par combinaison avec les anthocyanes. De plus, il renforce l'effet anti-oxydant du SO₂.
- Sur vins rouges finis, il apporte intensité et structure et participe au maintien de la couleur lors du vieillissement.

↓ MISE EN ŒUVRE

Il est recommandé de dissoudre le **TANIN SR TERROIR** dans de l'eau chaude puis de l'incorporer peu à peu au cours d'un remontage de manière à obtenir une bonne homogénéisation dans la masse.

↓ DOSE D'EMPLOI

A la demande du client, le **TANIN SR TERROIR** est proposé avec une prestation de mise en solution à 100 g/L.

- En cours de vinification :
 - Macération : 5 à 15 cL/hL
 - Vinification : 5 à 15 cL/hL
- Elevage : 5 à 30 cL/hL

POUDRE :

- En cours de vinification :

Cet apport sera fait au moment des deux opérations de vinification :

- Macération : apporter 5 à 15 g de **TANIN SR TERROIR** par hL en début de fermentation alcoolique lors d'un remontage sans aération.
- Vinification : apporter 5 à 15 g de **TANIN SR TERROIR** par hL lors d'un remontage, avec aération ou délestage.

- En cours d'élevage :

Cet apport de **TANIN SR TERROIR** permet d'améliorer la structure des vins fatigués par leur conservation en cuve ou en fût.

L'apport se fera à la dose de 5 à 30 g de **TANIN SR TERROIR** par hL de vin.

Il est recommandé, au moment de cet ajout, de pratiquer une aération (et un réajustement en BISULFITE, si nécessaire).

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 15 kg, 25 kg.
- 1 L et 5 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.

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