

VOLUTAN POUDRE

TANINS

Tanins Œnologiques 100 % raisin.
Spécial vinification.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Grâce à un procédé d'extraction original, **VOLUTAN** est unique. Il est stable, 100 % soluble, sans perte par précipitation.

VOLUTAN améliore : la clarification, la stabilité de la couleur et le potentiel phénolique (effet structurant).

Sur vins rouges, **VOLUTAN** stabilise la couleur et améliore le potentiel phénolique aussi bien en quantité qu'en qualité. Pour un effet structurant.

Sur vins rosés, **VOLUTAN** élimine les protéines en excès (favorise l'action de la bentonite). Sur vins rosés, on constate également un maintien de la nuance et une meilleure résistance à l'oxydation.

↓ MISE EN ŒUVRE

- Rouge : dès l'encuvage selon la qualité des raisins,
- Rosé : au cours de la fermentation alcoolique.

Dissoudre le **VOLUTAN** à raison d'1 kg pour 10 litres de vin ou de moût. Puis incorporer la solution de préférence au cours d'un remontage pour assurer une répartition homogène.

Il est recommandé d'ajouter le **VOLUTAN**, deux semaines avant le collage ou la mise en bouteille.

↓ DOSE D'EMPLOI

- En préservation des qualités organoleptiques des vins rosés et rouges: 2 à 5 g/hL
- En amélioration de la structure des vins : 5 à 20 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25°C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.