

VOLUTAN™

TANINS

Tanin 100 % issu de raisins blancs, pour l'équilibre et la durabilité des vins

↓ 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 : en vinification ou en élevage
- Rosé : au cours de la fermentation alcoolique

Dissoudre **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 **VOLUTAN™**, au plus tard 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.