

TANIRAISIN

Tanin de pellicules de raisin pour la vinification et l'élevage des vins

CARACTERISTIQUES

TANIRAISIN est un tanin de grande pureté extrait à partir des pellicules de raisins blancs fraîchement pressés par pressurage direct.

Ce sont des tanins très intéressants pour leur réactivité. Ils sont connus pour préserver la rondeur des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Stabilise les anthocyanes par des liaisons covalentes tanin-anthocyane.
- Permet une parfaite clarification et stabilisation du vin. Il complète l'action du SO₂ apporté après la fermentation malolactique.
- Protège les propriétés organoleptiques du vin.
- Assure une protection renforcée contre l'oxydation.

APPLICATIONS

- Pour la vinification et l'élevage des vins blancs et rouges.
- Pour la clarification et la stabilisation.
- Pour limiter les phénomènes d'oxydation.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée:

- Sur vendange : 10 à 30 g/100kg.
- Sur moût : 5 à 15 g/hL.
- Sur vin : 3 à 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions d'utilisation :

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

284/2016 - 1/1