



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# TAN CITRUS

MÉLANGE DE TANINS ŒNOLOGIQUES POUR LA PROTECTION CONTRE L'OXYDATION ET POUR AUGMENTER LES ARÔMES FRUITÉS DES VINS BLANCS ET ROSÉS.

### Composition

Mélange de tanins galliques et de tanins condensé extrait de l'acacia et du citronnier.

### Caractéristiques générales

Apparence : granulé crème/beige

Tan Citrus est un tanin obtenu par un procédé d'extraction exclusif à basse température. Il permet d'extraire les molécules responsables des arômes fruités et floraux tel que les nor-isoprenoides ( $\beta$ -damascenone, vitispiranes, etc.) et terpènes (linalool, citronellol, etc).

S'utilise au début de la fermentation des vins blancs et rosés, en combinaison avec une souche de levure possédant une activité  $\beta$ - glycosidasique tel que Ferm Vintage White, Ferm ES 181 ou Ferm Q Citrus.

Les précurseurs aromatiques contenus dans Tan Citrus sont transformé en composé aromatique perceptible. Les vins traité avec Tan Citrus ont des arômes intense de raisin frais, citron, grapefruit, pomme et fleurs blanche, des arômes qui s'intègre intégralement aux arômes variétaux produit pendant la fermentation alcoolique.

L'utilisation de Tan Citrus protège également le moût contre l'oxydation. Augmente la structure ainsi que la stabilité

### Applications

Sur vins blancs et rosés.

Qui nécessite un renforcement des arômes de fruits frais et de la structure.

### Dosage

2 à 15 g/hl

### Utilisation

Dissoudre Tan Citrus dans 10x son poids en eau ou en moût, agiter vigoureusement.

Ajouter la solution lentement au remplissage de la cuve, juste après le débourage.

### Emballage

Paquet de 1 kilo.

Conserver dans un local frais et sec.