



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

TAN ÉLEVAGE

TANIN OENOLOGIQUE DE CHÊNE

Tanin de chêne.

Aspect : poudre fine de couleur chamois au parfum de bois.

Applications Oenologiques

TAN ÉLEVAGE est un tanin ellagique extrait des douelles de chêne. Utilisé en vinification et en élevage, il améliore la charpente, l'arôme et l'harmonie gustative des vins blancs et rouges. Il a le pouvoir de complexer et de détruire les thiols et les mercaptans, composés responsables de l'odeur de réduit. L'adjonction de TAN ÉLEVAGE à l'issue de la fermentation malolactique assure une meilleure protection contre l'oxydation des molécules responsables de la couleur.

- En tant que stabilisant de la couleur sur les vins et les moûts
- Confère de la charpente
- En tant que complexant des composés sulfurés (élevage prolongé sur lies)

Mise en oeuvre

Dissoudre TAN ÉLEVAGE (rapport 1:10) dans de l'eau ou du vin en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Il est conseillé d'effectuer au préalable des essais en laboratoire : ajouter diverses concentrations de TAN ÉLEVAGE dans les bouteilles et les déguster ensuite de manière systématique afin de mieux évaluer les caractéristiques technologiques et évolutives du vin et de déterminer les doses idéales de produit à utiliser compte tenu du type de vin et des objectifs visés.

Dose d'emploi

Vins blancs : 2 - 8 g/hL

Vins rouges : 4 - 15 g/hL

Conditionnement et conservation

Boîte de 1 kg (emballage contenant 2 sachets de 500 g).

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.