



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

## TAN RICH

### TANNINS OENOLOGIQUES

Mélange de tannins condensés et de tannins ellagiques.

#### Applications Oenologiques

Poudre fine de couleur brune. TAN RICH est un mélange composé de tannins condensés très réactifs. En vinification, la fraction ellagique de TAN Rich le rend particulièrement réactif face aux protéines présentes dans le moût, favorisant ainsi la stabilité du produit final.

TAN RICH agit en synergie avec les tannins présents dans le vin, en stimulant le processus naturel de clarification et en garantissant une stabilisation de la couleur.

Après la fermentation malolactique, TAN RICH, améliore la tonalité de la couleur et la phase de clarification et accroît notablement la stabilité générale du vin.

#### Mise en oeuvre

Dissoudre TAN RICH dans 10 fois son volume d'eau ou de vin en agitant continuellement. Additionner au volume de remontage à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube venturi. Pour l'utilisation au cours de l'élevage il est conseillé d'effectuer des essais préalables en laboratoire en ajoutant TAN RICH à diverses concentrations dans des bouteilles et de les déguster systématiquement à des périodes successives. De tels essais servent à évaluer les caractéristiques technologiques et évolutives du produit et à vérifier le dosage idéal en fonction du type de vin et des objectifs fixés.

#### Dose d'emploi

En macération 20-60 g pour 100 kg de raisin

Après la fermentation alcoolique : 5-20 g/hL

#### Conditionnement et conservation

Sachet de 1 Kg.

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

Emballage ouvert: à utiliser rapidement.