



*...du moût
...à la bouteille*

FICHE TECHNIQUE

TAN AROM

TANIN ŒNOLOGIQUE POUR VINS BLANCS ET ROSÉS

Composition

Tanin gallique et digallique, écorce de levure riche en peptides antioxydantes.

Caractéristiques générales

Apparence : granulé brunâtre avec un léger nez de levures

Tan Arom est un mélange de deux puissants composants anti oxydant :

Les tanins hydrolysables et les écorce de levure riche en peptides antioxydantes.

Ajouter avant le début de la fermentation des vins blancs et des rosés, il augmente la protection des caractères variétaux et des arômes secondaires.

La libération d'acides aminés et de peptides représente une source de précurseur qui seront utilisés par la levure pour produire des arômes épicés et fruités.

Les tanins gallique et digallique éliminent les protéines instables. La dose nécessaire de bentonite est ainsi plus faible. Les arômes des vins traités avec Tan Arom sont stables, intenses et frais.

Applications

Protection antioxydante et stabilisation des arômes et de la couleur des vins blancs et rosés.

Augmente les arômes tropicaux et épicés.

Supprime les protéines instables.

Dosage

2 à 20 g/hl

Utilisation

Dissoudre Tan Arom 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.