



...du moût  
...à la bouteille



**FICHE TECHNIQUE**

## **VOLUTAN LIQUIDE**

### **TANINS**

Solution de tanins OEnologiques 100 % raisin.

Spécial vinification.

Pur tanin de pépins et de pellicules de raisin.

### **Applications Oenologiques**

Grâce à un procédé d'extraction original, VOLUTAN est unique. Elle est stable, 100 % soluble, sans perte par précipitation.

VOLUTAN améliore : la clarification, la stabilité de la couleur et le potentiel phénolique (effet structurant).

Sur vins rouges, VOLUTAN stabilise la couleur et améliore le potentiel phénolique aussi bien en quantité qu'en qualité. Pour un effet structurant.

Sur vins rosés, VOLUTAN élimine les protéines en excès (favorise l'action de la bentonite). Sur vins rosés, on constate également un maintien de la nuance et une meilleure résistance à l'oxydation.

### **Mise en oeuvre**

- Rouge : dès l'encuvage selon la qualité des raisins,
- Rosé : au cours de la fermentation alcoolique,

Incorporer VOLUTAN directement dans le moût ou le vin. Bien homogénéiser.

### **Dose d'emploi**

- Rouge : 15 à 40 ml/hl,
- Rosé : 10 à 20 ml/hl,

Des essais en labo sont recommandés.

### **Conditionnement et conservation**

1 litre

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.