



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

TAN BLANC

TANIN ŒNOLOGIQUE POUR VINS BLANCS

Gallotanin

Applications Œnologiques

Aspect : granules jaunâtres, au léger parfum de fleurs.

ENARTIS TAN BLANC est un tanin hydrolysable appartenant à la classe des gallotanins, qui libèrent le glucose et l'acide gallique par hydrolyse. Il contribue à la fixation et à la stabilisation de certaines molécules odoriférantes du vin tout en réduisant les risques de formation d'odeur de réduit et en prévenant la production de diméthyl sulfure, défaut connu sous le nom de "goût de lumière". En vertu de sa couleur, l'utilisation de ENARTIS TAN BLANC est particulièrement indiquée dans les vins blancs. Il peut être utilisé en vinification, processus au cours duquel il renforce l'action bactériostatique et antioxydante de l'anhydride sulfureux. Enfin, en vertu de sa capacité à bloquer les métaux, il peut aider à prévenir la casse cuivreuse ou ferrique.

La formule granulaire de TAN BLANC aide à la dispersion dans l'eau et le vin et réduit la formation de poudres fastidieuses pour l'opérateur des celliers.

Effet antioxydant
Prévention du goût de lumière

Prévention et traitement du goût de réduit
Il est conseillé d'ajouter le tanin sur moût

Mise en oeuvre

Dissoudre ENARTIS TAN BLANC (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.

Dose d'emploi

En vinification : 3 - 10 g/hL;
Sur vin en élevage : 4 - 8 g/hL.

Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg

Sac de 12.5 kg

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.