



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

TAN CLAR

ELLAGI-TANNIN OENOLOGIQUE

Aspect : granules marron clair, ayant une légère odeur de bois.

En tant que clarifiant, en association avec la gélatine.

En tant que stabilisant de la couleur sur les moûts et les vins.

Applications Oenologiques

TAN CLAR est un tanin hydrolysable appartenant à la classe des tanins ellagiques, qui sont formés de glucosides de l'acide ellagique.

Ses propriétés chimiques favorisent l'action naturelle des tanins endogènes tout en renforçant la charpente du vin et en contribuant à son affinement et à son équilibre organoleptique. Dans la vinification en rouge, il permet de fixer et de stabiliser les molécules de la couleur, et il renforce l'action bactériostatique et antioxydant de l'anhydride sulfureux.

Le produit est couramment utilisé pour clarifier les vins blancs et rouges, surtout en association avec une gélatine peu hydrolysée (GOLDEN CLAR INSTANT). Pendant l'élevage l'addition de TAN CLAR en combinaison avec une ventilation de la masse aide à l'atténuation du réduct provoqué par la présence de composés sulfurés de la famille des thiols.

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

Mise en oeuvre

Dissoudre TAN CLAR (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.

Lorsque TAN CLAR est utilisé en tant qu'adjuvant de la clarification, il est conseillé de l'ajouter avant la gélatine (de quelques heures à un ou deux jours avant) en aérant modérément.

Dose d'emploi

Pour la clarification des moûts : 3 - 6 g/hL

Sur vin blanc : 4 - 8 g/hL

Sur vin rouge : 5 - 10 g/hL

Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg

Sac de 15 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.

Produit pour usage oenologique, conformément au Règlement CE 1493/99xte