



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

# TAN FRUITAN

TANINS CONDENSÉS À BASE DE TANIN DE RAISIN EXTRAIT DE PÉPINS DE RAISIN BLANC.

## Applications Oenologiques

Aspect: granules couleur crème ; légère odeur de raisin.

TAN FRUITAN est un mélange de tanins condensés, comprenant des tanins de pépins de raisin blanc frais et bien mûr. Les tanins proanthocyanidiques qui le composent forment des interactions stables avec les anthocyanes (molécules responsables de la couleur des vins rouges) ainsi fixées et protégées de l'oxydation. L'utilisation de TAN FRUITAN en cours de macération ou immédiatement après la fermentation alcoolique, permet d'obtenir une meilleure intensité colorante de même qu'une plus grande stabilité de celle-ci dans le temps.

TAN FRUITAN appliqué aux vins blancs améliore en outre leurs caractéristiques organoleptiques, en exaltant l'intensité et la longueur en bouche, sans interférer sur la structure et l'acidité des vins.

Sur vins rouges, TAN FRUITAN accentue le corps et le caractère frais et fruité du vin, en soutenant les caractères aromatiques et en masquant l'astringence excessive des produits, ce qui permet d'éviter des interventions successives de clarification.

La formule granulaire de TAN FRUITAN aide à la dispersion dans l'eau et le vin.

En macération et juste après la fermentation malolactique, comme stabilisant de la couleur des vins rouges et rosés.

Pendant l'élevage des vins blancs, rouges et rosés, pour améliorer le corps et la complexité olfactive.

En prise de mousse, pour faciliter la décantation des lies et améliorer le corps et la complexité olfactive du vin.

## Mise en oeuvre

Dissoudre TAN FRUITAN avec un rapport de 1/10 à 1/20 dans de l'Eau chaude à 45-50° C, en remuant sans interruption. Ajouter au volume à traiter au cours du remontage à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un Venturi. Il est conseillé d'effectuer un essai préalable au laboratoire, en ajoutant TAN FRUITAN à diverses concentrations dans la bouteille, puis en dégustant systématiquement à des périodes successives pour évaluer au mieux aussi bien la capacité technologique et d'évolution que la dose la plus adaptée à la typologie des vins et aux objectifs recherchés. Il est recommandé d'effectuer l'ajout 3 à 4 semaines avant la mise en bouteille pour éviter le colmatage des filtres ou la formation de trouble en bouteille.

## Dose d'emploi

En macération: 10 à 20g/hL

Sur vin: 3 à 10 g/hL

En prise de mousse: 1 à 3 g/hL

## Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg

Emballage fermé: conserver le produit en lieu frais, sec et ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver le produit comme indiqué précédemment