



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

TAN ROUGE

Tanin œnologique pour la stabilisation de la couleur

Mélange de tanins condensés et hydrolysables.

Aspect : granules de couleur chamois, ayant une légère odeur de bois.

Applications Oenologiques

TAN ROUGE est un mélange de tanins très actif qui contribue à la stabilisation de la couleur des vins rouges, dont il renforce la charpente et facilite la clarification. Ajouté sur vins rouges en macération, il protège les molécules responsables de la couleur et les stabilisent. Il améliore l'action des clarifiants, surtout protéiques, tout en évitant de dépouiller excessivement le vin. En outre, il confère au vin une bonne harmonie gustative grâce à sa faible astringence.

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

- Raisins colorés mais pauvres en tanin
- En tant que stabilisant de la couleur sur les moûts et les vins
- En tant que clarifiant en association avec la gélatine

Mise en oeuvre

Dissoudre TAN ROUGE (rapport 1:10) dans de l'eau chaude (40 ÷ 50 °C) 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 macération : 10 - 20 g/hL (15 - 40 g/hL sur raisins botrytisés);
- en élevage : 5 - 15 g/hL.

Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg

Sachet 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.