TAN'COR®

Préparation à base de tanins proanthocyanidiques et de tanins ellagiques, à dissolution instantanée (procédé **IDP**), destinée à l'élevage des vins rouges.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

TAN'COR® combine les propriétés de tanins ellagiques et proanthocyanidiques spécialement préparés pour le traitement des vins rouges après la phase fermentaire ou pendant l'élevage pour :

- Proteger les vins vis-à-vis des phénomènes d'oxydation.
- Améliorer les vins rouges présentant un déséquilibre en tanin et/ou une faible structure.
- Inhibition de l'activité Laccase.
- Faciliter la clarification.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	granulés
Solubilité dans l'eau	complète
Couleur	marron foncé

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux (%)	> 65
Humidité (%)	< 10
Cendres (%)	< 5
Substances insolubles (%)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Fer (ppm)	< 50
Plomb (ppm)	< 2
Mercure (ppm)	< 0.5
Cadmium (ppm)	< 0.5

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Adjuvant de clarification : 10 à 30 g/hL.
- Stabilisation de la couleur : 20 à 40 g/hL.
- Inhibition de l'activité laccase : 30 à 80 g/hL.

LAFFORT

l'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

Lors du premier soutirage du vin, après la FML ou à tout moment de l'élevage.

Le procédé **IDP** permet de saupoudrer **TAN'COR®** directement sur le vin dans un bac intermédiaire, lors d'un remontage d'homogénéisation.

Après addition de **TAN'COR®** il est recommandé de procéder à des soutirages normaux jusqu'au collage ou aux opérations de préparation à la mise en bouteille.

Il est conseillé d'ajouter **TAN'COR®** au moins deux semaines avant la mise en bouteille.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 5 ans.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg - Carton de 10 kg

Poche de 5 kg - Carton de 10 kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - JS - 09.06.23 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.