

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 CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS 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 :

- Agir sur la structure des vins et préparer à l'élevage.
- Protéger les vins vis-à-vis des phénomènes d'oxydation.
- Réguler des phénomènes d'oxydo-réduction.
- Améliorer les vins rouges présentant un déséquilibre en tanin et/ou une faible structure.
- Faciliter la clarification.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité dans l'eau complète

Couleur marron foncé

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux > 65 %
Humidité < 10 %
Cendres < 4 %
Substances insolubles..... < 2%

Arsenic < 3 ppm
Fer < 50 ppm
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Structure colloïdale et aptitude au vieillissement : 5 à 30 g/hL.
- Protection contre l'oxydation : 10 à 30 g/hL.

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.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

- Poche de 1 kg–Carton de 10 Kg
- Poche de 5 kg–Carton de 10 kg

