

# TAN'COR GRAND CRU®

Préparation à base de tanins Proanthocyanidiques de raisin riche en catéchine, de tanins de raisins et de tanins ellagiques de chêne, 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

Après la phase fermentaire ou pendant l'élevage, TAN'COR GRAND CRU® permet de :

- Agir sur la structure et la longueur en bouche des vins.
- Stabiliser durablement la couleur (combinaison des anthocyanes libres), en particulier lors d'une micro-oxygénation.
- Réguler les phénomènes d'oxydo-réduction.
- Préparer les vins à un élevage en barrique.
- 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 et aptitude au vieillissement : 5 à 30 g/hL.
- Protection des vins et stabilisation de la couleur : 20 à 30 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 GRAND CRU®** directement sur le vin, lors d'un remontage d'homogénéisation.

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

Il est recommandé d'ajouter **TAN'COR GRAND CRU®** 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

Sachet de 1 kg - Carton de 10 kg.

