# TANFRESH®

Préparation à base de tanins proanthocyanidiques et de tanins ellagiques de chêne
à dissolution instantanée pour les vins blancs et rosés.
*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

- Aide à la protection des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs.
- Inhibition de l'activité Laccase.
- Facilite la clarification.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

| | |
|---|---|
| Aspect | granulés |
| Solubilité dans l'eau | complète |
| Couleur | marron clair |

## 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

- Moût ou vin blanc : 1 - 5 g/hL.
- Moût ou vin rosé : 2 - 6 g/hL.
- Moût ou vin de base des effervescents : 0,5 - 2 g/hL.

LAFFORT
*l'œnologie par nature*

MISE EN ŒUVRE

Le procédé IDP permet de saupoudrer directement **TANFRESH®** sur le moût ou le vin pendant un remontage d'homogénéisation.

Il est recommandé d'ajouter **TANFRESH®** au moins deux semaines avant la mise en bouteille.

***Dans le cas des vins blancs et rosés stabilisés tartriquement à la CMC, l'addition de tanins en fin d'élevage peut modifier la stabilité colloïdale ; il est recommandé de refaire un test de stabilité protéique systématiquement après addition.***

## 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 250 g – 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.