

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 CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Rafraîchit les vins avant la mise en bouteille.
- Agit sur la structure et le volume en bouche.
- Aide à la protection des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs..
- Facilite la clarification.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité dans l'eau complète

Couleur marron clair

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

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

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 250 g – carton de 10 kg.

