

TANIN BDX®

Formulation de tanins proanthocyanidiques et ellagiques pour la vinification 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 PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

TANIN BDX® combine les effets de différents tanins sectionnés et préparés pour une efficacité technologique optimale sur vendange rouge.

- Action anti-oxydante.
- Inhibition des enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase) lors de récoltes de vendanges altérées (en complément du SO₂).
- Précipitation des protéines naturelles des vins pour une meilleure préservation des tanins endogènes (effet kamikaze).
- Amélioration de la structure des vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleurmarron foncé
Solubilité dans l'eau complète

ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Phénols totaux > 65 %	Arsenic < 3 ppm
Humidité < 10 %	Fer < 88 ppm
Cendres < 4 %	Plomb < 2 ppm
Substances insolubles < 2 %	Mercure < 1 ppm
	Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Teneur élevée en anthocyanes et/ou déficit en tanins : ratio tanin/anthocyane < 4.
- Sous-maturité des tanins ne permettant pas une extraction phénolique poussée.
- Vendange altérée : activité laccase > 2 U/mL.

DOSE D'EMPLOI

- Amélioration de la structure : 10 à 20 g/hL.
- Protection de la couleur : 20 – 40 g/hL.
- Vendanges botrytisées : 30 – 50 g/hL.



LAFFORT

L'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

- Sur vendange saine : ajouter la totalité de la dose lors du premier remontage au début de la fermentation alcoolique.
- Cas des macérations pré-fermentaire à froid : ajouter la totalité de la dose lors du premier remontage, au début de la fermentation alcoolique.
- Sur vendange altérée : ajouter la totalité de la dose au plus tôt, idéalement dans le conquet.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. (emballage non entamé) : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 5 kg - Box palette de 350 kg

