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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

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

- Inhibition des enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase) lors de récoltes de vendanges altérées (en complément du SO_2).
- Précipitation des protéines naturelles des vins pour une meilleure préservation des tanins endogènes (effet sacrificiel).
- Facilite la clarification.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre
Solubilité dans l'eau	complète
Couleur	marron foncé

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux (%)	> 65
Humidité (%)	< 10
Cendres (%)	< 5
Substances insolubles (%)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Fer (ppm)	< 88
Plomb (ppm)	< 2
Mercure (ppm)	< 0.5
Cadmium (ppm)	< 0.5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Forte réactivité avec les protéines.
- 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

- Adjuvant de clarification : 10 - 30 g/hL.
- Protection de la couleur : 20 - 40 g/hL.
- Inhibition de l'activité Laccase : 30 - 80 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.

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

Sachet de 5 kg - Box palette de 350 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.