

# TANIN BDX® GR

Formulation de tanins proanthocyaniques et ellagiques à dissolution instantanée (Procédé IDP) destinée à 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® GR 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 SO<sub>2</sub>).
- Précipitation des protéines naturelles des vins pour une meilleure préservation des tanins endogènes (effet kamikaze).
- Amélioration de la structure des vins.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... granulés  
Solubilité dans l'eau ..... complète

Couleur .....marron foncé

## ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Phénols totaux ..... > 65 %  
Humidité ..... < 10 %  
Cendres ..... < 4 %  
Substances insolubles ..... < 2 %

Arsenic ..... < 3 ppm  
Fer ..... < 88 ppm  
Plomb ..... < 2 ppm  
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

Le process IDP permet une solubilité parfaite dans le vin et n'impose donc pas une dissolution préalable des tanins dans l'eau. Une introduction homogène dans la masse de la vendange ou du vin est cependant toujours souhaitable.

- 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 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



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*