

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE

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 APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE combine les effets de différents tanins, sélectionnés et préparés pour une efficacité technologique optimum sans apport d'amertume ni d'astringence:

- Action anti-oxydante favorable à la protection de la couleur.
- Amélioration de la structure des vins en agissant sur le creux en milieu de bouche.
- Précipitation des protéines naturelles des vins pour une meilleure préservation des tanins endogènes (effet «sacrificiel»).
- Inhibition des enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase) lors de récoltes de vendanges altérées (en complément du SO₂).
- Vinification de raisins présentant un déficit de maturité phénolique ou un ratio tanin/anthocyane défavorable.
- Protection et vinification de raisins altérés par *Botrytis cinerea*.
- Facilite la clarification

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité dans l'eau complète

Couleur marron foncé

ANALYSES CHIMIQUES

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

Arsenic < 3 ppm
Fer < 75 ppm
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

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.

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.
- DLUO : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

DOSE D'EMPLOI

- Amélioration de la structure : 10 à 20 g/hL.
- Protection de la couleur : 20 à 40 g/hL.
- Traitement de la vendange altérée : 30 à 80 g/hL.

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1 Kg – Carton de 10 Kg
- Sachet de 5 kg – Carton de 10 kg

