

TANSPARK®

Mise en solution de tanins galliques et de tanins de châtaigner pour l'élaboration de vins effervescents.

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 OENOLOGIQUES

TANSPARK® permet :

- De préserver le potentiel structurel et organoleptique des vins de base en vue de leur prise de mousse.
- De participer, en association avec l'adjuvant de tirage **CLEANSPARK®**, à l'obtention d'un dépôt à la fois élastique et compact, garantissant par la suite un remuage optimal.
- Un collage léger sans apport d'astringence au vin.
- De préserver le potentiel redox, améliorant ainsi le vieillissement des vins sur lattes.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect liquide

Couleur brune foncée

ANALYSES CHIMIQUES

Tanins > 65 %

Fer < 80 ppm

Cendres < 4 %

Plomb < 2 ppm

Dioxyde de soufre 1 g/L

Mercure < 1 ppm

Arsenic < 3 ppm

Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS OENOLOGIQUES

Incorporer **TANSPARK®** au vin de base avant l'adjuvant de remuage **CLEANSPARK®**.

DOSE D'EMPLOI

2 à 6 cL/hL de vin à tirer.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeur.
- DLUO : 1 an en emballage plein d'origine, non ouvert, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Une fois l'emballage ouvert, à utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1L et 5L.



LAFFORT

L'œnologie par nature