
TANIN OENOLOGIQUE

Tanin ellagique de châtaignier. 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) n°2019/934.

Caractéristiques physiques

Aspect poudre fine
Couleur chamois plus ou moins clair
Solubilité dans l'eau complète

Analyse type

Phénols totaux > 65 %	Fer < 200 ppm
Humidité < 10 %	Plomb..... < 2 ppm
Cendres..... < 4 %	Mercuré < 1 ppm
Substances insolubles < 2 %	Cadmium..... < 1 ppm
Arsenic < 3 ppm	

Emploi en œnologie

Propriétés : tanisage des vins blancs et rosés afin de faciliter le collage

Dose d'emploi : 8 à 15 g/hL

Préparation : dissoudre à 10% dans l'eau tiède (35 à 40°C), avant emploi. Utiliser un récipient propre et inerte

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 : 4 ans

Conditionnement

Sac de 5kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature