

TANIN VR SUPRA® *Élégance*

Préparation de tanins proanthocyanidiques et ellagiques extraits de chêne à dissolution instantanée. 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.

Caractéristiques physiques

Aspect	Granulé
Couleur	marron foncé
Solubilité dans l'eau.....	complète

Analyses chimiques

Tanins	≥ 65 %	Fer	< 50ppm
Humidité	< 10 %	Plomb.....	< 2ppm
Cendres.....	< 4 %	Mercuré	< 1ppm
Substances insoluble.....	< 2%	Cadmium.....	< 1 ppm
Arsenic	< 3 ppm		

Emploi en œnologie

Propriétés : Favorise la protection de la matière colorante par la précipitation des protéines, l'inhibition de l'activité laccase et la clarification des moûts et des vins.

Dose d'emploi : 10 à 80 g/hL

Préparation: Le procédé IDP (Instant Dissolving Process) permet de saupoudrer directement TANIN VR SUPRA® ELEGANCE dans le moût ou le vin lors d'un remontage d'homogénéisation.

Utiliser un récipient propre et inerte.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

DLUO : 4 ans

Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1kg et 5kg



LAFFORT

l'œnologie par nature