

TANIN

Tan&Sense[®] Forte



Tan&Sense[®] Forte est un tanin pur de chêne spécifiquement sélectionné pour l'élevage des grands vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Tanins extraits de chênes de qualité merranderie.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Tan&Sense[®] Forte est un ellagitanin de **grande qualité**, qui permet de renforcer la **structure** des vins, augmenter leur **longueur** et l'**intensité de la finale**.

Il s'utilise sur vins blancs, rosés ou rouges, et en particulier sur les vins vinifiés ou élevés en barriques (en synergie avec les ellagitanins des fûts). En début d'élevage il permet d'équilibrer le vin et de gérer son potentiel d'oxydoréduction.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Instantanément soluble, Tan&Sense[®] Forte est prêt à l'emploi. Dissoudre dans 10 fois son poids de vin, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation. Il s'emploie au cours de l'élevage et jusqu'à quelques semaines avant l'embouteillage.
- ◆ **Dose d'emploi** : *Vins rouges* : 1 à 10 g/hL. *Vins blancs et rosés* : 0,5 à 3 g/hL.

La dose d'emploi des tanins dépend de chaque type de vin et des impératifs œnologiques à atteindre. Demandez conseil à votre œnologue afin de veiller à respecter le codex œnologique (OIV).

Lamothe-Abiet met à disposition des échantillons monodoses par bouteille afin de simplifier la détermination des doses de traitement.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : Granulé brun

CHIMIQUES

- ◆ **Phénols totaux** : > 65 %
- ◆ **Humidité** : < 10 %
- ◆ **Cendres** : < 4 %

LIMITES

- ◆ **Matières insolubles (eau)** : < 2 %
- ◆ **Plomb** : < 5 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ◆ **Fer** : < 50 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Cartons de 4 sachets de 250 g.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/20-07-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM