



# Tan&Sense® Volume

Tan&Sense® Volume est une sélection de tanins ellagiques de haute qualité contribuant à l'équilibre du potentiel d'oxydo-réduction et l'amélioration du volume et de la longueur en bouche des vins.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Tanins extraits de chênes de qualité merranderie.
  - ◆ **Intérêt œnologique** : Tan&Sense® Volume est un ellagitannin de grande qualité, qui permet d'augmenter le **volume** des vins, améliorer la **persistance fruitée** (longueur finale), et renforcer la **matière** et la **structure** des vins blancs, rosés et rouges.
- L'utilisation de Tan&Sense® Volume permet la régulation du potentiel d'oxydo-réduction des vins micro-oxygénés ou en barrique.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Instantanément soluble, Tan&Sense® Volume 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* : 5 à 20 g/hL. *Vins blancs et rosés* : 3 à 5 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
- ◆ **Mercur**e : < 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.