

Fiche technique

TANIN



AMPLITUDE

Tanins riches en polysaccharides de raisin

Applications

AMPLITUDE est un produit pour les vins rouges à base de tanins riches en polysaccharides d'origine 100% végétale extraits de vitis vinifera.

AMPLITUDE s'emploie au cours de la phase d'élevage des vins rouges pour leur apporter structure, rondeur et complexité aromatique.

AMPLITUDE s'incorpore idéalement avant la mise en bouteille, il améliore le vin traité en lui apportant de la fraicheur, du volume et de la structure en bouche tout en préservant ses caractéristiques variétales.

AMPLITUDE permet de corriger un vin présentant un déficit, d'améliorer un assemblage ou de valoriser un vin avant sa mise sur le marché.

> Mode d'emploi

Dissoudre *AMPLITUDE* dans 10 fois son poids en eau ou en vin et ajouter au volume à traiter. Bien homogénéiser.

> Doses d'emploi

De 1 à 5 g/hl

Afin de trouver la dose optimale, se rapprocher de notre œnologue.

Conditionnement

Sachet de 500 grs

Conservation

A conserver dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs. Une fois l'emballage ouvert, utiliser rapidement.

Conforme au Codex Œnologique International Pour usage Œnologique Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.

