



Fiche technique

TANIN



TANISTAB SUPRA

Préparation granulée à base de tanins condensés et hydrolysables

➤ **Applications**

TANISTAB SUPRA stabilise la couleur lors de la fermentation alcoolique et possède également un pouvoir antioxydant.

En effet, les tanins se combinent aux anthocyanes pour former des complexes colorants stables. Ils protègent aussi les polyphénols de l'oxydation et inhibent l'activité laccase lors de vendanges botrytisées.

TANISTAB SUPRA améliore l'intensité et la structure des vins finis en accentuant les sensations de corps et de volume en bouche.

➤ **Mode d'emploi**

TANISTAB SUPRA est prêt à l'emploi. Incorporer directement au moût ou au vin lors d'un remontage.

➤ **Doses d'emploi**

Sur vendange saine: 15 à 50 g/hL

A l'incorporation des levures et durant la fermentation.

Sur vendange altérée: 30 à 80 g/hL

Par ½ apport à l'encuvage et durant la fermentation.

La dose d'emploi varie en fonction de l'état sanitaire de la vendange et du temps de macération.

➤ **Conditionnement**

Sachet de 5 kg et sac de 25 kg

➤ **Conservation**

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à 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 Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68
Fax: 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr