



Fiche technique

MANNOPROTEINES



TAN'EQUILIBRE

Levures inactivées riches en mannoprotéines + tanins de raisin

➤ Applications

TAN'EQUILIBRE unit les actions des levures inactivées riches en mannoprotéines à l'effet des tanins de raisin.

La levure inactivée spécifiquement sélectionnée apporte tout son contenu cellulaire en polysaccharides; elle augmente le volume en bouche, adoucit le caractère tannique et l'amertume du vin.

On obtient des vins plus longs et plus complexes.

En outre, les tanins de raisin augmentent la charge polyphénolique participant ainsi à un meilleur équilibre du vin.

TAN'EQUILIBRE apporte donc une stabilisation de la couleur, structure, réduction du caractère acide des vins, une réduction de l'amertume et de l'astringence.

TAN'EQUILIBRE permet d'obtenir des vins plus longs avec plus de volume, équilibrés et plus stables dans le temps.

Dans le cas des vins blancs, **TAN'EQUILIBRE** apporte structure et rondeur, diminue le caractère acide, équilibrant et augmentant ainsi la finale en bouche.

C'est une option intéressante pour les vins faits avec des raisins à maturité phénolique faible dont il faut augmenter le volume, balancer l'astringence et ainsi donner de l'équilibre au vin.

➤ Mode d'emploi

Ajouter le produit au vin fini quelque temps avant la dernière filtration.

Dissoudre la quantité nécessaire d'**TAN'EQUILIBRE** dans 10 fois son poids en vin.

Ajouter à la cuve et homogénéiser parfaitement.

➤ Doses d'emploi

Vins blancs, rosés et rouges : De 5 à 25 g/hl

Dose maximale autorisée : 40 g/hl.

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

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg

➤ 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.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

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