



Tanin Gallique à l'alcool

Grâce à son caractère anti-oxydant, antiseptique et inhibiteur de l'activité laccase, le Tanin Gallique à l'alcool protège les qualités organoleptiques et aromatiques des vins blancs et rosés. Utilisé comme auxiliaire de collage, il accélère la précipitation des protéines en excès.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ Le Tanin gallique à l'alcool compte parmi les tannins les plus fins, ce qui le rend idéal pour l'élaboration des vins blancs et rosés.
- ◆ Son excellent pouvoir anti-oxydant permet d'optimiser les macérations pelliculaire.
- ◆ Son action d'inhibition de l'activité laccase en fait un outil complémentaire efficace de la protection des vendanges botrytisées.
- ◆ Enfin, le Tanin gallique à l'alcool facilite l'élimination des goûts de réduit et diminue le risque d'instabilité protéique.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre la quantité de Tanin gallique à l'alcool dans de l'eau chaude (40°C) et introduire dans le moût ou le vin en assurant une distribution homogène.



UTILISATION

- ◆ **Dose d'emploi :**
Vendange botrytisée et fort pH : 5 à 10g/hl
Élimination des protéines : 5 à 10g/hl
Amélioration du collage et dégustation (réduction) : 3 à 5g/hl
Mise en bouteille de vin effervescent : 2 à 4g/hl
- ◆ **Préparation et conservation :**
Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 500 g.
- ◆ Sachet de 1 kg.
- ◆ Fût de 25 kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 77 92 92