

TANISTAB SUPRA

DOLMAR

Preparation granulee a base de tanins condenses et hydrolysables

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose 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.

Dose maximale légale

Non applicable.

Libre d'allergènes.

Non applicable.

Pas de contre-indications ou de précautions particulières

Non applicable.

MODE D'EMPLOI

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

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg et sac de 10 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.



DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 2019/934 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires comme additifs ou auxiliaires agroalimentaires.

ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es