



# La Pro Tanin R

**P**réparation de tanins proanthocyanidiques, spécifique pour vins rouges. Pro Tanin R limite le risque de chute de matière colorante et renforce le pouvoir antioxydant, améliorant ainsi la stabilité du vin dans le temps.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ Pro Tanin R prévient des risques de chute de matière colorante (réaction avec les protéines).
- ◆ Pro Tanin R a un effet antioxydant et participe à l'inhibition de l'activité laccase des vendanges botrytisées, protégeant les anthocyanes et améliorant leur stabilisation.
- ◆ De plus, Pro Tanin R facilite le collage et la clarification des vins rouges, améliorant ainsi leur dégustation et leur stabilité dans le temps.
- ◆ Sa forme instantanément soluble facilite sa mise en œuvre et son incorporation dans le vin.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Instantanément soluble, Pro Tanin R est prêt à l'emploi.
- ◆ Incorporer directement la quantité de Pro Tanin R au moût ou au vin, de préférence au cours d'un remontage pour assurer une répartition homogène. Pro Tanin R peut être également dissout au préalable dans 5 à 10 fois son poids en eau.



## UTILISATION

### ◆ Dose d'emploi :

**Vendange saine:** 20 à 60 g/hL  
Au levurage et au cours de fermentation.

**Vendange altérée:** 40 à 80 g/hL  
Par ½ à l'encuvage et au cours de la fermentation.

**Collage:** 5 à 15 g/hL.

### ◆ Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.



## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg.
- ◆ Sachet de 5 kg.
- ◆ Carton de 10 kg.



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