



TANIN

# Tanin gallique à l'alcool

Tanin gallique à l'alcool a un fort pouvoir anti-oxydant et inhibiteur de l'activité laccase : il protège les qualités organoleptiques et aromatiques des vins blancs et rosés.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Tanins galliques granulés extraits à l'alcool.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Le pouvoir antioxydant de Tanin gallique à l'alcool permet de limiter les apports de SO<sub>2</sub> et optimise les macération pelliculaires. 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**. Utilisé comme auxiliaire de collage, il accélère la précipitation des protéines en excès.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Instantanément soluble, Tanin Gallique à l'alcool est prêt à l'emploi. Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.
  - ◆ **Dose d'emploi** : *Vendange saine* : 3 à 5 g/hL. *Vendange altérée* : 5 à 15 g/hL. *Élimination des protéines* : 5 à 10 g/hL. *Amélioration du collage et de la dégustation (réduction)* : 3 à 5 g/hL. *Mise en bouteille de vin effervescent* : 2 à 4 g/hL.
- La dose d'emploi des tanins dépend de chaque type de vin et des impératifs œnologiques à atteindre. Demandez conseil à votre œnologue afin de veiller à respecter le codex œnologique (OIV).
- Le Botrytest® est un outil de mesure de l'activité laccase qui permet de déterminer la quantité de Tanin Gallique à l'Alcool à incorporer.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : Granulé brun

### CHIMIQUES

- ◆ **Phénols totaux** : ≥ 80 %
- ◆ **Humidité** : < 10 %
- ◆ **Cendres** : < 4 %

### LIMITES

- ◆ **Plomb** : < 5 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ◆ **Fer** : < 50 mg/kg
- ◆ **Matières insolubles (eau)** : < 2 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg et sacs de 12,5 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/16-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM