

TANIN

Softan® Sweetness



Softan® Sweetness participe à la stabilité de la matière colorante et apporte une structure douce et ronde grâce son procédé de fabrication unique et d'origine 100% végétale.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Tanins de chêne (frais et toastés) et tanins proanthocyanidiques, liés à des polysaccharides d'origine végétale.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Softan® Sweetness participe à la **stabilisation de la couleur** et révèle une **structure tanique légère, délicate et souple** qui met en valeur les qualités intrinsèques du vin et en particulier l'**équilibre**, la **rondeur** et le **fruité complexe**.

Softan® Sweetness est recommandé pour tout type de vins. Sur les vins hauts de gamme, il apporte un complément qualitatif et met en valeur la fraîcheur et la rondeur du vin. Sur les vins intermédiaires, il apporte davantage de complexité et améliore significativement la structure en bouche et l'approche aromatique.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Instantanément soluble, Softan® Sweetness est prêt à l'emploi. Dissoudre dans 10 fois son poids de vin, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation. Softan® Sweetness s'emploie au cours de l'élevage des vins avec un ajout avant la dernière étape de filtration. Une addition précoce est souhaitable.

- ♦ **Dose d'emploi** : *Vins blancs et rosés* : 1 à 3 g/hL. *Vins rouges* : 10 à 40 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).

Incidence sur les critères de filtration : Softan® Sweetness contient des colloïdes protecteurs qui ont une influence sur la filtration. Cette influence diminue avec le temps pour devenir négligeable après quelques semaines.

Lamothe-Abiet met à disposition des échantillons monodoses par bouteille afin de simplifier la détermination des doses de traitement.

Dose maximum légale (Réglementation UE) : 60 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

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

COMPOSITION

- ♦ **Humidité** : < 10 %
- ♦ **Cendres** : < 4,5 %
- ♦ **Concentration en gomme arabique** : 0,5 g/g

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 (cartons de 10 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.

GD/06-03-2025. 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