

TANIN



Softan® Vinification

Softan® Vinification participe à la stabilisation de la matière colorante des vins rouges et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation à base de tanins catéchiques liés à des polysaccharides d'origine végétale.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Softan® Vinification est une préparation unique qui **associe un tanin similaire aux tanins de raisin à des polysaccharides d'origine végétale**. La fraction tannique présente une **teneur en catéchine particulièrement élevée**. Elle est pauvre en acides phénols de type férulique ou paracoumarique susceptibles de synthétiser des éthyls phénols par la suite.

La fraction polysaccharidique participe à la stabilité colloïdale de la matière colorante. Softan® Vinification permet de créer plus de liaison stable avec les anthocyanes et ainsi **stabiliser la couleur** de par sa structure moléculaire.

Il est recommandé plus spécifiquement pour des vendanges présentant un faible potentiel tannique (lié au cépage ou à la maturité incomplète) pouvant conduire à une diminution précoce de la couleur au cours de l'élevage.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Instantanément soluble, Softan® Vinification 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. Ajouter avant la dernière étape de filtration. Il s'emploie de préférence au cours de la fermentation alcoolique entre le remontage d'homogénéisation et D-30 (utilisation de Pro Tanin R en premier apport pour la protection des tanins de raisin et de la matière colorante par précipitation avec les protéines). Il est possible de l'utiliser jusqu'à l'écoulage.

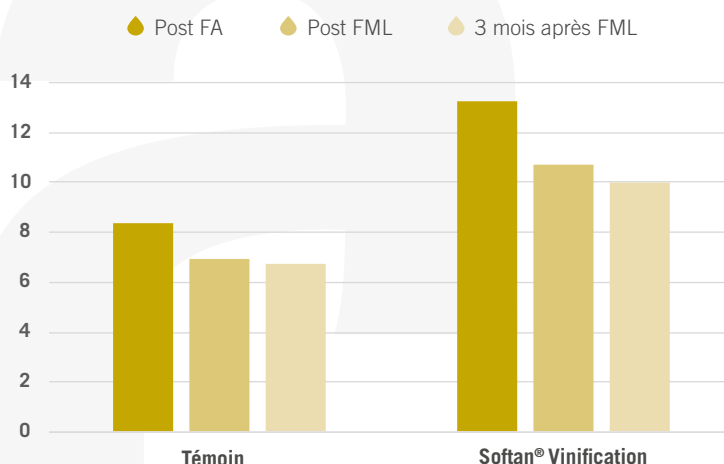
- ◆ **Dose d'emploi** : Vins rouges : 10 à 60 g/hL. Vins rosés : 2 à 10 g/hL.
La dose d'emploi des tanins dépend de chaque type de vin et des impératifs œnologiques à atteindre. Demandez conseil à votre œnologue afin de veiller à respecter le codex œnologique (OIV). **Dose maximum légale (Réglementation UE) : 60 g/hL.**



RÉSULTATS D'ESSAI

1. INTENSITÉ DE LA MATIÈRE COLORANTE DANS LE TEMPS

Bordeaux, Cabernet Sauvignon, 2019





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) et sacs de 5 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