



Tan'Excellence®

Tan'Excellence® est une formulation synergique entre tanins de chêne de qualité merrain et tanins de raisin pour l'élevage des vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Formulation spécifique à base de tanins proanthocyanidiques de pépin de raisin et de tanins ellagiques de chêne (qualité merranderie).
- ♦ **Intérêt œnologique** : Tan'Excellence® est issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs tanins pour des résultats optimaux à l'écoulage ou durant toute la période de l'élevage.

À l'écoulage, Tan'Excellence® **stabilise la couleur** (fixation des anthocyanes libres), et **prévient de l'oxydation prématurée des vins**.

Pendant l'élevage, Tan'Excellence® a une action sur la gestion du potentiel Redox sans apporter d'amertume. Tan'Excellence® améliore l'aptitude au vieillissement des vins rouges de haute qualité.

Il permet de :

- Stabiliser la couleur (fixation des anthocyanes libres)
- Prévenir l'oxydation prématurée (régulation des phénomènes d'oxydoréduction)
- Faciliter la clarification
- Participer à l'inhibition de l'activité Laccase (activité anti-oxydasiqque)



MODE D'EMPLOI

- ♦ Instantanément soluble, Tan'Excellence® est prêt à l'emploi. Dissoudre dans 10 fois son poids de vin ou d'eau, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.
 - ♦ **Dose d'emploi** : *Application à l'écoulage* : 5 à 30 g/hL. *Application en cours d'élevage* : 5 à 20 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).



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Granulé brun

CHIMIQUES

- **Richesse en polyphénols totaux** : > 65 %
- **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 (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.

GN/06-12-2023. 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