



Tan&Sense® Origin

Tan&Sense® Origin est une sélection de tanins purs de chêne de très haute qualité (qualité merrain).



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Tanins de chênes purs de qualité merrain.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Tan&Sense® Origin est une préparation de tanins sélectionnée pour sa grande qualité, qui participe à la gestion du potentiel d'oxydoréduction et à la clarification, tout en respectant l'équilibre et le fruité du vin. Il s'utilise sur vins blancs, rosés ou rouges.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Instantanément soluble, Tan&Sense® Origin 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. Il s'emploie au cours de l'élevage et jusqu'à quelques semaines avant l'embouteillage.
- ♦ **Dose d'emploi** : Vins rouges : 1 à 15 g/hL. Vins blancs et rosés : 0,5 à 3 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).
Lamothe-Abiet met à disposition des échantillons monodoses par bouteille afin de simplifier la détermination des doses de traitement.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

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

CHIMIQUES

- ♦ **Phénols totaux** : > 65 %
- ♦ **Humidité** : < 10 %
- ♦ **Cendres** : < 4 %

LIMITES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Carton de 4 sachets de 250 g.
- ♦ 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.