

TANIN

Vinitan® Advance



Préparation de tanins de raisins purs. Participe à la stabilisation de la couleur et régule les phénomènes d'oxydoréduction.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Tanins de raisins purs, pauvres en acides phénols. Contient des sulfites.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Vinitan® Advance est un tanin de raisin pur produit selon nos critères stricts de pureté et de qualité. Il sera le tanin idéal pour les **vins rouges de garde**.
De par sa capacité à réagir avec les protéines, il participe à l'inhibition de l'activité Laccase (anti-oxydasique) et facilite la clarification.
De par son origine, Vinitan® Advance permet de **stabiliser la couleur de façon durable** et **protège de la chute précoce de couleur** des vins (stabilisation tanin – anthocyanes). Son utilisation en début d'élevage permet de **protéger contre l'oxydation**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Instantanément soluble, Vinitan® Advance 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 pour les vins rouges de garde, en cours d'élevage ou peu avant la mise en bouteille.
- ◆ **Dose d'emploi** : *Application en vinification ou à l'écoulage* : de 5 à 30 g/hL. *Application en cours d'élevage* : 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).
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 %
- ◆ **SO₂** : > 10 ppm

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 500 g (cartons de 5 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, propre dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/16-04-2025. 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