

Description du produit

Tannin Multi est un nouveau tannin œnologique d'origine botanique d'une haute pureté. Le produit est une combinaison optimale d'un tannin éprouvé et un tannin de Quebracho. Les avantages des deux tanins seront ainsi réunis.

L'utilisation de tannin est conforme à la législation en UE et selon le code des règlements de produits de traitement de vin de l'OIV.

But du traitement

Les domaines d'application de Tannin Multi sont en vendanges foulées, en moût et en vin. Selon le moment d'emploi et l'objectif il y a les avantages suivants :

- Tannin est traditionnellement utilisé pour l'optimisation du potentiel de floculation nécessaire du vin, en cas de collage de protéines tardif.
- L'emploi dans le moût ou les vendanges, en préparation de vin rouge, provoque une stabilisation et conservation de couleur. En plus il y a une amélioration de l'impression sensorielle c'est à dire, les vins sont plus structurés et avec plus de corps.
- *En raison de son contenu élevé de « Quebracho » Tannin Multi peut être utilisé pour la microoxydation et/ou pour oxigénisation. Contrairement à d'autres tanins, Tannin Multi joue un rôle important à la formation des complexes. C'est directement utilisé pendant la formation des complexes. Des complexes de couleur stables sont formés par polymérisation et polycondensation.*
- En raison de bonnes expériences, Tannin Multi est utilisé pour des vins difficiles à clarifier. C'est le premier collage à effectuer, suivi pas la clarification avec sol de silice et bentonite.

Dosage

Vendanges rouges	2-20 g/hl
Moûts blancs	2-10 g/hl
Vin rouge	2-20 g/hl
Vin blanc	1-10 g/hl
En cas de difficultés de clarification	3-5 g/hl (d'abord Tannin Multi, après clarification au sol de silice et gélatine)

Nous conseillons un essai préliminaire pour évaluer le dosage. Vérifier aussi les traitements qui suivent avec des clarifiants à base de protéines comme l'ichthyocolle ou la gélatine, concernant le degré de clarification et de l'influence au goût à l'aide d'un essai préliminaire.

Mode d'emploi

Tannin Multi est facile à utiliser. E'est à dissoudre dans une petite quantité d'eau et après dans le vin en agitant fort. Dissoudre d'abord Tannin Multi dans une petite quantité d'eaux et ajouter ensuite tout dans la cuve en agitant intensivement. Sous influence d'oxygène (en petite quantité ; microoxydation) l'effet peut être augmenter.

Stockage

Conserver toujours Tannin Multi à l'abri d'odeurs étranges, d'humidité et de lumière. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et consommer rapidement.