

---

# TANFRESH

---

Préparation à base de tanins proanthocyanidiques et de tanins ellagiques de chêne à dissolution instantanée pour les vins blancs et rosés.

## SPÉCIFICITÉS

---

**TANFRESH** est une préparation à ajouter sur vin fini pour :

- Agir sur la structure et le volume en bouche.
- Apporter de la fraîcheur au vin, en éliminant les goûts de réduit.
- Aider à la protection des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs.

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

---

- Dans le cas des vins blancs ou rosés présentant un déséquilibre en bouche.
- Rafraichir les vins avant la mise en bouteille.

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### DOSE D'EMPLOI

- Vin blanc : 1 à 4 g/hL.
- Vin rosé : 2 à 6 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Le procédé IDP permet de saupoudrer directement **TANFRESH** sur le vin dans le bac pendant un remontage d'homogénéisation.

Il se peut qu'après addition de **TANFRESH** un léger dépôt apparaisse ; soutirer ou filtrer.

Il est recommandé d'ajouter **TANFRESH** au moins deux semaines avant la mise en bouteille.

### CONSERVATION

---

Dans son emballage d'origine, non ouvert, dans la limite de la DLUO indiquée.

### CONDITIONNEMENT

---

Poche de 250 g – carton de 10 kg.

