

# TAN'COR GRAND CRU

Préparation à base de tanins Proanthocyanidiques de raisin et de tanins ellagiques de chêne, à dissolution instantanée (procédé IDP), destinée à l'élevage des vins rouges

## SPÉCIFICITÉS

Après la phase fermentaire ou pendant l'élevage, **TAN'COR GRAND CRU®** permet de :

- Agir sur la structure et la longueur en bouche des vins.
- Stabiliser durablement la matière colorante (en combinant les anthocyanes libres restantes).
- Réguler les phénomènes d'oxydo-réduction.

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Dans le cas des vins présentant un déséquilibre tannique **TAN'COR GRAND CRU®** agit uniformément sur toute la longueur en bouche.
- Pour préparer les vins à un élevage en barrique.
- En prévision d'une micro-oxygénation.

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### DOSE D'EMPLOI

- Structure et aptitude au vieillissement : 5 à 30 g/hL
- Protection des vins et stabilisation de la matière colorante: 20 à 30 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Lors du premier soutirage du vin, après la FML ou à tout moment de l'élevage.

Le procédé IDP permet de saupoudrer **TAN'COR GRAND CRU®** directement sur le vin dans le bac, lors d'un remontage d'homogénéisation.

Après addition de **TAN'COR GRAND CRU®** il est recommandé de procéder à des soutirages normaux jusqu'au collage ou aux opérations de préparation à la mise en bouteille.

Il est recommandé d'ajouter **TAN'COR GRAND CRU®** 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 1 kg-Carton de 10 kg.

