

TANIN VR SUPRA® *Élégance*

Préparation de tanins proanthocyanidiques et ellagiques extraits de chêne à dissolution instantanée. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect Granulé
Couleur marron foncé

Analyses chimiques

Tanins ≥ 65 %	Fer < 50ppm
Humidité < 10 %	Plomb..... < 2ppm
Cendres..... < 4 %	Mercuré < 1ppm
Arsenic < 1ppm	Métaux lourds..... < 40 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Favorise la protection de la matière colorante par la précipitation des protéines, l'inhibition de l'activité laccase et la clarification des moûts et des vins.

Dose d'emploi : 10 à 80 g/hL

Préparation : Le procédé IDP (Instant Dissolving Process) permet de saupoudrer directement TANIN VR SUPRA® ELEGANCE dans le moût ou le vin lors d'un remontage d'homogénéisation. Utiliser un récipient propre et inerte.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1kg et 5kg



LAFFORT
l'œnologie par nature

