

FICHE TECHNIQUE :

TAN & SENSE® *Forte*

FORMULATION

Tanins extrait de chêne de qualité merranderie, à dissolution instantanée.

DOMAINE D'APPLICATION

TAN & SENSE Forte est un ellagitanin de grande qualité, qui peut être utilisé au cours de l'élevage et jusqu'à quelques semaines avant l'embouteillage. Il permet de :

- renforcer la structure des vins.
- augmenter leur longueur et l'intensité de la finale.
- améliorer la matière et la sucrosité des vins.

Il s'utilise sur vins blancs, rosés ou rouges, et en particulier sur les vins vinifiés ou élevés en barriques (en synergie avec les ellagitanins des fûts).

DOSES ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose: 1 à 20 g/hL selon la qualité du vin et les impératifs œnologiques.

Préparation: Dissoudre directement dans un peu de vin à traiter et mélanger. Puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.

SPECIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

| | |
|----------------|---------|
| Phénols totaux | > 65 % |
| Aspect | Granulé |
| Couleur | marron |
| Humidité | < 10 % |
| Cendres | < 4 % |

| | |
|---------------------------|----------|
| Fer | < 50 ppm |
| Arsenic | < 3 ppm |
| Mercure | < 1 ppm |
| Plomb | < 5 ppm |
| Matières insolubles (eau) | < 2% |

CONSERVATION

Conserver hors sol, dans son emballage d'origine, dans un lieu sec et sans odeur, à une température modérée (0 - 22°C).

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Carton de 4 sachets de 250g.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

TS/V1/14

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.