



PROTAN Pépin

.....
Tanin proanthocyanidique de pépins de raisin pour la clarification et la stabilisation des vins.
.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

PROTAN Pépin est un tanin proanthocyanidique, obtenu par extraction douce et ménagée, de pépins de raisin blancs, favorisant la clarification, la stabilisation de la couleur et l'élevage des vins.

PROTAN Pépin complète naturellement la structure polyphénolique des vins et permet d'augmenter la couleur des vins jeunes par phénomène de polymérisation. Sa réactivité élevée, notamment avec les anthocyanes, et sa capacité à fixer l'oxygène donnent naissance à des composés qui stabilisent parfaitement la couleur ainsi que la structure tannique globale du vin.

Il se présente sous forme micro-granulée parfaitement soluble dans le vin.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tanin de pépins de raisin *Vitis vinifera* obtenu par extraction douce et ménagée (eau/éthanol).
Phénols totaux > 65 %.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 25 g/hL suivant l'effet recherché et le type de vin.

→ MODE D'EMPLOI

- Délayer dans 10 fois son poids en eau ou en vin.
- Incorporer à la cuve et homogénéiser.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Un essai préliminaire est conseillé pour déterminer le dosage.
- Ne pas ajouter en même temps que des enzymes d'élevage ou d'extraction.
- L'apport de tanins peut provoquer une casse protéique.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec, et exempt d'odeur. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Carton de 4Kg (8 x Boite de 500g).

