

VITANIL AS

Association de tanins œnologiques.

CLARIFICATION ET STABILISATION DE LA COULEUR DES VINS ROUGES

CARACTERISTIQUES

- ◆ Le tanin est un des constituants essentiels du vin, il lui apporte sa charpente, il permet la stabilité de la couleur en formant des complexes anthocyanes-tanins stables, plus colorés et moins astringents.
- ◆ **VITANIL AS** est un assemblage de tanins, composé essentiellement de tanins condensés très réactifs.
- ◆ En vinification **VITANIL AS** participe à la clarification naturelle du vin. Il agit en synergie avec les tanins du vin, notamment pour la stabilisation de la matière colorante.
- ◆ Après fermentation malolactique, **VITANIL AS** permet une parfaite clarification et stabilisation du vin, il complète ainsi l'action du SO₂ apporté à ce stade d'élaboration du vin.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur vendange: 6 g à 12 g pour 100 kg de vendange foulée.
- ◆ Vendange altérée: Jusqu'à 20 g pour 100 kg de vendange foulée.
- ◆ Après fermentation malolactique ...: 6 g/hL à 10 g/hL.
- ◆ **Il est toujours recommandé de procéder à des essais préalables.**

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre la quantité nécessaire de **VITANIL AS** dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
- ◆ Pour faciliter la dissolution, employer de l'eau chaude.
- ◆ Incorporer à la cuve. Homogénéiser soigneusement.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - Carton de 15 x 1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.



MARTIN VIALATTE Oenologie - 79 avenue A. A Thevenet - BP 1031 - Magenta - 51319 Epernay Cedex - France
Tél. : 33 (0)3 26 51 13 50 - Fax : 33 (0)3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com