

# TANIN COLLOIDAL

## Association de tanin et de bentonite

### COMPLEMENT EFFICACE DE LA BENTONITE LORS DES COLLAGES PROTEIQUES

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ La présence de tanin **renforce l'action de la bentonite** dans la précipitation des protéines.
- ◆ **TANIN COLLOIDAL** permet de diminuer les doses de bentonite à utiliser et évite ainsi les risques d'amaigrissement des vins blancs et rosés par des collages massifs à la bentonite seule.
- ◆ **TANIN COLLOIDAL** peut être utilisé sur vin rouge.  
Il apporte à la fois le tanin et la bentonite nécessaires pour réussir un collage à la gélatine sans risque de surcollage, avec une prise de colle rapide et un bon tassement des lies.  
Le vin collé ne risque pas de mousser lors d'un embouteillage à chaud.

#### DOSE D'EMPLOI

- ◆ Pour l'élimination des protéines dans les vins blancs et rosés :  
de 20 g/hL à 100 g/hL suivant la teneur en protéines
- ◆ Pour le collage à la gélatine :  
20 g/hL à 30 g/hL de **TANIN COLLOIDAL** pour 8 g à 12 g de gélatine.

#### PREPARATION DU PRODUIT

- ◆ **TANIN COLLOIDAL** doit subir un gonflement avant d'être introduit dans le vin.
  - Saupoudrer sur de l'eau de préférence à 40°C, en agitant. (1 kg **TANIN COLLOIDAL** environ pour 15 L d'eau)
  - Laisser gonfler au moins 4 heures.

### MISE EN ŒUVRE

- ◆ Incorporer au cours d'un remontage sur la totalité de la cuve.  
Utiliser un **DOSACOL** (raccord de collage).
- ◆ Lorsque **TANIN COLLOIDAL** est utilisé dans un collage à la gélatine, incorporer **TANIN COLLOIDAL** après la gélatine, on évitera ainsi tout risque de surcollage.

### CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 20 kg.

### LES 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.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.  
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.  
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.  
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.