

# TANIXEL

Tanin de châtaignier – Formule granulée

## CLARIFICATION ET STABILISATION DES MOÛTS ET DES VINS

### CARACTERISTIQUES

- ◆ **TANIXEL** est un tanin de châtaignier pur (tanin ellagique), extrait à l'eau. Le tanin est extrait des troncs d'arbres (et non des châtaignes), âgés de 50 à 75 ans, écorcés et séchés.
- ◆ **TANIXEL** est l'un des tanins les plus réactifs avec les protéines :  
Il est le tanin idéal pour les collages protéiques et notamment en association avec la gélatine (GELISOL, fiche technique N°8.040).  
Il agit efficacement contre les oxydases naturelles du raisin qui sont des protéines. (tyrosinase et laccase sécrétée par *Botrytis cinerea*)
- ◆ **TANIXEL**, en vinification en rouge, protège la couleur par le phénomène de co-pigmentation permettant ainsi d'obtenir des vins rouges plus colorés.
- ◆ **TANIXEL** participe à l'équilibre organoleptique des vins rouges en apportant plus ou moins de structure suivant la dose employée.
- ◆ **TANIXEL** est un tanin qui peut être ajouté en cours de vinification, mais aussi en phase d'élevage des vins rouges. Des ajouts fractionnés sont à conseiller afin d'apprécier au mieux son influence au niveau de la dégustation.
- ◆ La forme granulée de **TANIXEL** évite les émanations de poussière et facilite la dissolution.

### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Vinification en rouge : 15 à 50g/hL
- ◆ Vins blancs : 5 g/hL à 10 g/hL, en association avec GELISOL (de 2cL/hL à 10cL/hL).

Suivre les conseils de l'œnologue.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre **TANIXEL** dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
- ◆ Pour faciliter la dissolution, employer de l'eau chaude.
- ◆ Incorporer à la cuve et homogénéiser soigneusement.
- ◆ Ajouter TANIXEL impérativement la veille du collage protéique.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - Carton de 20 x 1 kg.
- ◆ Sac de 25kg

## 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.