

# TANIPEPIN

## Tanin de pépins de raisin – Formule granulée

### CLARIFICATION, STABILISATION ET EQUILIBRE DES VINS

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ **TANIPEPIN** est un pur tanin de pépins de raisin. Son mode de production, par extraction suivie d'une purification sélective des composés phénoliques des pépins de raisin, lui confère une grande pureté et une bonne qualité organoleptique.
- ◆ **TANIPEPIN** est un tanin de type proanthocyanidine adapté pour les vinifications en rouge. De par sa nature, il est efficace pour favoriser les mécanismes de complexation « tanins-anthocyanes » par la formation de pont éthanal et permet donc une bonne stabilisation de la couleur dans les vins rouges.
- ◆ Grâce à son pouvoir antioxydant, **TANIPEPIN** assure une bonne protection contre l'oxydation, favorise la préservation de la teinte des vins rouges et des vins rosés au cours de leur conservation.  
Ajouté en phase d'élevage, il améliore le pouvoir anti-oxydant et la bonne évolution des vins
- ◆ **TANIPEPIN** contribue à renforcer l'équilibre des vins en apportant un complément de structure tannique.
- ◆ **TANIPEPIN** est un tanin à forte réactivité vis à vis des protéines. En moût, **TANIPEPIN** limite l'action des oxydases. En vin, il participe partiellement à la stabilité protéique des vins blancs et rosés.
- ◆ **TANIPEPIN** se présente sous forme granulée, afin de faciliter et d'améliorer sa mise en œuvre en cave. La dissolution est beaucoup plus rapide, quasi instantanée, sans apparition de grumeaux, même sans agitation et pour des températures de réhydratation basse.  
La forme granulée apporte un confort à l'utilisation en réduisant considérablement les dégagements de poudre.

#### LEGISLATION

- ◆ Il n'y a pas de dose d'emploi limite pour **TANIPEPIN**.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur vendange .....: 5 g à 15 g pour 100 kg de vendange.
- ◆ Sur moût .....: 5 g/hL à 10 g/hL de jus de goutte ou de première presse.
- ◆ Sur vin rosé ou blanc .....: 1 g/hL à 5g/hL.
- ◆ Sur vin rouge.....: 5 g/hL à 15g/hL.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre la quantité nécessaire de **TANIPEPIN** dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
- ◆ Incorporer à la cuve. Homogénéiser soigneusement.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 500g

## 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.