

# AMPLITAN VR

## ASSOCIATION DE LEVURES INACTIVÉES ET DE TANINS STRUCTURE ET RONDEUR DES VINS ROUGES

### CARACTERISTIQUES

- ◆ Actuellement, le consommateur recherche des vins à la fois structurés et ronds. De manière générale, la structure est apportée par les tanins et la rondeur par les polysaccharides. Dans le vin, ces deux composés s'associent pour donner des composés stables qui apportent de la rondeur assimilable aux tanins soyeux cités par Cédric Saucier (Bordeaux).
- ◆ **AMPLITAN VR** est une formulation spécifique associant des levures inactivées capables de céder au milieu des polysaccharides cellulaires et des tanins. Les tanins apportent de la structure aux vins et permettent de limiter le développement de goûts de réduction lors de l'élevage, tout en participant avec les levures inactivées (libération de mannoprotéines), à la stabilisation du vin et en particulier à la stabilisation de la couleur.
- ◆ **AMPLITAN VR** est un produit destiné à l'élevage des vins rouges jeunes manquant de volume.

### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose d'emploi : 20 g/hL à 30 g/hL.

### LEGISLATION

- ◆ Dose maximale légale : 57 g/hL.

**AMPLITAN VR** doit être ajouté entre la mi-fermentation et la fin de la fermentation alcoolique.

### MODE D'EMPLOI

- ◆ Disperser **AMPLITAN VR** dans de l'eau tiède (1kg/10L), le produit est partiellement soluble.
- ◆ Incorporer au moût à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage) puis homogénéiser soigneusement.  
Pour favoriser les échanges, , il est conseillé de pratiquer régulièrement une remise en suspension d'**AMPLITAN VR** lors d'un remontage.

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg, carton de 20 fois 1kg.

### 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.