

TANIGAL

Tanins de noix de galles pour la clarification et le collage des vins blancs

CARACTERISTIQUES

TANIGAL est un tannin de noix de galles pur extrait à l'alcool fréquemment utilisé sur moûts, vins blancs de blanc et blancs de noir.

TANIGAL est indispensable dans le collage des blancs à la gélatine et participe également à la clarification des vins en prise de mousse. De plus, utile pour le tirage, **TANIGAL**, participe à la clarification des vins en bouteille en méthode traditionnelle.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Participe au débouillage et à la clarification en fixant les protéines des moûts et des vins.
- Préserve les propriétés organoleptiques et la charpente du vin

APPLICATIONS

- Indispensable dans les vins blancs pour les collages à la gélatine peu hydrolysée (**GELISOL**).
- Pour la clarification des moûts et des vins.
- Pour le tirage où il participe à la clarification des vins en bouteille en méthode champenoise.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 8 g/hL.

- Pour le moût : 5 à 8 g/hL.
- Pour le collage : 2 g pour 1 g de **GELISOL**.
- Pour le tirage : 3 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions d'utilisation :

A dose élevée, le produit demande quelques semaines pour se marier parfaitement avec le vin.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 10 x 1 kg.

Sac de 25 kg.

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.

287/2016 – 1/1