

VITANIL B GRANULE

Tanin de tara
pour la clarification des vins blancs

CARACTERISTIQUES

VITANIL B est constitué de tanins de gousses de tara (haricot originaire d'Amérique latine). C'est un tanin gallique extrait à l'alcool, parfaitement adapté au collage des vins blancs.

Sur moût, **VITANIL B** participe au débourbage et à la clarification en réagissant avec les protéines en excès. Il élimine, entre autre, les oxydases naturelles du raisin (la tyrosinase et la laccase sécrétée par Botrytis).

VITANIL B protège le moût contre l'oxydation de deux manières. Tout d'abord, grâce à une action "antioxydase" puis grâce à une action antioxydante, propre aux tanins, par fixation de l'oxygène de l'air.

De plus, **VITANIL B** est le complément idéal pour le collage avec une gélatine peu hydrolysée comme **GELISOL**. En effet, les vins blancs ne contiennent pas suffisamment de tanins pour réagir efficacement avec les colles protéiques (gélatines).

C'est pourquoi, il est donc nécessaire de compléter le vin en tanins lors de la réalisation d'un collage.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Protège le moût contre l'oxydation.
- Participe au débourbage et à la clarification.
- Limite le développement des goûts de réduit.

APPLICATIONS

- Moûts et vins blancs.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 20 g/hL.

· Sur moût : 10 à 20 g/hL.

· Sur vin : 2 à 10 g/hL en association avec **GELISOL** : 2 g de **GELISOL** pour 1 g de **VITANIL B**.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids de moût ou de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions d'utilisation :

Utiliser de l'eau chaude pour faciliter la dissolution.

Ajouter le collage protéique la veille.

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 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.

285/2016 – 1/1