

TANIGAL POUDRE

CLARIFICATION ET COLLAGE DES VINS BLANCS

CARACTERISTIQUES

- ◆ Tanin de noix de galles pur extrait à l'alcool.
- ◆ **TANIGAL Poudre** s'emploie principalement **sur moûts et vins** blancs de blanc et blancs de noir.
Il permet la clarification des moûts et des vins.
Il est indispensable dans le collage des vins blancs à la gélatine.
Il participe à la clarification des vins en prise de mousse.
- ◆ **Moût** : **TANIGAL Poudre** participe au débourbage et à la clarification en coagulant les matières protéiques en excès.
Il inhibe les micro-organismes indésirables grâce à son léger pouvoir antiseptique.
Il renforce la charpente des moûts et des vins issus de raisins faibles en constitution.
Il forme un complexe stable avec les anthocyanes et les leucoanthocyanes.
- ◆ **Vin** : **TANIGAL Poudre** est indispensable dans les vins blancs pour les collages à la gélatine peu hydrolysée (**GELISOL**).
- ◆ **Tirage** : **TANIGAL Poudre** participe à la clarification des vins en bouteilles en méthode champenoise et au maintien des caractères organoleptiques et de la charpente.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Moût** : 5 g à 8 g par hL de **TANIGAL poudre**
- ◆ **Collage** : Suivant les conseils de l'œnologue. En général, il faut 2 g de **TANIGAL Poudre** pour 1 g de **GELISOL**.
- ◆ **Tirage** : 3 g/hL de **TANIGAL poudre**

MODE D'EMPLOI

- ◆ **TANIGAL POUDRE** : Dissoudre au préalable dans du vin ou de l'eau à raison de 100 g/L.

AVERTISSEMENT



- ◆ A dose élevée, **TANIGAL POUDRE** demande quelques semaines ou même quelques mois pour se marier parfaitement au vin.

CONDITIONNEMENT

- ◆ **TANIGAL Poudre** :
 - Sachet 250 g - 500 g - 1 kg.
 - Fût carton : 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.