

TANIN TIRAGE POUVRE

**PARTICIPE AU COLLAGE EN BOUTEILLE DURANT LA PRISE DE MOUSSE
RENFORCE LA STRUCTURE DES VINS**

CARACTERISTIQUES

- ◆ Assemblage de tanin noix de galles - tanin châtaignier.
- ◆ Les tanins du vin ont pour caractéristiques essentielles de :
 - permettre le collage des vins blancs et de certains vins rouges,
 - renforcer la charpente du vin et participer à son vieillissement,
 - protéger la matière colorante en vinification en rouge,
- ◆ Le TANIN est un élément sapide important du vin.
- ◆ **TANIN TIRAGE POUVRE** est un assemblage de TANIN NOIX DE GALLES - extrait à l'alcool dans la proportion de 80 % et de TANIN CHATAIGNIER, dans la proportion de 20 %.
- ◆ **TANIN TIRAGE POUVRE** provoque un léger collage en bouteilles au début de la prise de mousse mais ne participe pas vraiment à la texture du dépôt.
- ◆ **TANIN TIRAGE POUVRE**, ajouté à la mise en bouteille, protège la structure et l'équilibre des vins, garantissant un bon vieillissement.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 3 g/hL de vin à tirer.

MODE D'EMPLOI

- ◆ A la mise en bouteille, nos conseils pour un vin sec peuvent se résumer de la façon suivante et dans la majorité des cas:
- ◆ Ajouter par hecto de vin à tirer :
 - 2,2 kg de sucre pour obtenir une pression finale de 5,5 atmosphères
 - 3 L de ferment (40 à 50 millions de cellules/mL max.)
 - 6 cL d'**ADJUVANT**
 - 3 g de **TANIN TIRAGE POUVRE**
 - 5 g de **PHOSPHATES COMPOSES**
- ◆ Aérer largement. Maintenir une agitation constante du vin pendant le cours du tirage.
- ◆ Faire contrôler régulièrement la prise de mousse par notre laboratoire.



**STATION
œNOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.œnotechnic.com



**CONDITIONNEMENT**

- ◆ Sachet de 1 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

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