

TANIGAL POUDRE

CLARIFICATION ET COLLAGE DES VINS BLANCS

OMRI[®]
L i s t e d

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 débouillage 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

- ◆ Pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur.
- ◆ **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.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : conserver au réfrigérateur et utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage

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.