

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Tanex Gala

COMPOSITION :

EXTRAIT DE TANINS GALLIQUES À DISSOLUTION INSTANTANÉE

Vinification des moûts blancs et rosés

- ▶ Effet inhibiteur de la laccase et de la tyrosinase
 - ▶ Tanin antioxydant
- ▶ Participe à la précipitation des protéines instables
 - ▶ Effet antiseptique en complément du SO₂

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre fine
Couleur : ocre

Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Sur vendanges : 2-10 g/hl

Sur vendanges de mauvaise qualité : 10-20 g/hl

Clarification : 5-10 g/hl

Vins mousseux : 5-10 g/hl

- Préparer une solution en diluant le tanin dans 20 à 30 fois son volume d'eau tiède à 20°C.
- Laisser refroidir et ajouter directement sur vendange, au moût ou au vin en assurant une parfaite homogénéisation.
- Sur vendanges, l'incorporation se fait au quai de réception ou suite aux opérations de foulage et/ou égrappage avant l'entrée au pressoir.
- Sur moûts ou sur vins, il est recommandé de l'incorporer lors d'un remontage, en plusieurs fois, pendant la fermentation alcoolique, l'ajouter lors de la première phase de fermentation.

Analyse physico-chimique

Tanins	(%)	> 95
Humidité	(%)	< 10
Cendres	(%)	< 4
Fer	(ppm)	< 50
Plomb	(ppm)	< 5
Mercurure	(ppm)	< 1
Arsenic	(ppm)	< 3

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Précaution de travail

Éviter le contact du tanin avec des surfaces en fer ou oxydées. En cas de contact, les tanins formeront un précipité noir insoluble. Pour sa préparation, il faut employer des récipients en acier, en plastique, en verre ou en céramique.

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg

À conserver dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière, dans son emballage d'origine. À utiliser rapidement après ouverture.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017