

VOLUTAN MIS EN SOLUTION

TANINS

Tanins Œnologiques 100 % raisin.
Spécial vinification.
Pur tanin de pépins et de pellicules de raisin.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Grâce à un procédé d'extraction original, **VOLUTAN** est unique. Il est stable, 100 % soluble, sans perte par précipitation.

VOLUTAN améliore : la clarification, la stabilité de la couleur et le potentiel phénolique (effet structurant).

Sur vins rouges, **VOLUTAN** stabilise la couleur et améliore le potentiel phénolique aussi bien en quantité qu'en qualité. Pour un effet structurant.

Sur vins rosés, **VOLUTAN** élimine les protéines en excès (favorise l'action de la bentonite). Sur vins rosés, on constate également un maintien de la nuance et une meilleure résistance à l'oxydation.

A la demande du client, le **VOLUTAN** est proposé avec une prestation de mise en solution à 400 g/L.

↓ MISE EN OEUVRE

- Rouge : dès l'encuvage selon la qualité des raisins,
- Rosé : au cours de la fermentation alcoolique.

Incorporer **VOLUTAN** directement dans le moût ou le vin. Bien homogénéiser.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Rouge : 10 à 40 mL/hL
- Rosé : 10 à 20 mL/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Flacon 500 mL
soit 200 g de tanin poudre pour 500 mL
- Flacon 1 L
soit 400 g de tanin poudre pour 1 L
- Bidon 5 L
soit 2 kg de tanin poudre pour 5 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25°C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.