



Tannivin® Superb

Tanin de chêne de haute qualité

Description du produit

Tannivin® Superb est un tanin de chêne extrait selon une méthode spécifique. Cette technologie unique permet d'éliminer toutes substances amères et/ou astringentes lors de sa production. Tannivin® Superb se présente sous forme d'une fine poudre rouge-brun.

Tout en optimisant le collage des vins, Tannivin® Superb apporte volume et finesse tout en préservant la typicité variétale sans notes boisées dominantes. Son action sur le potentiel d'oxydoréduction favorise la stabilisation de la couleur et assouplit la structure tannique.

Son utilisation dans les vins élevés en fût de plus d'un an, apporte les éléments indispensables à leur clarification et leur maturation.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Mode d'emploi et dosage

Application	Dosage
Vins rouges	1 – 20 g/hl
Vins blancs	1 – 5 g/hl

La dose sera déterminée selon les caractéristiques du vin à traiter par des essais préalables en laboratoire.

Tannivin® Superb peut s'utiliser sur moût pendant la fermentation ou sur vin de préférence après fermentation malolactique et premier soutirage. Des ajouts ultérieurs en cours d'élevage sont possibles si nécessaire. Tannivin® Superb peut être directement incorporé au vin par saupoudrage lors d'un remontage ou préalablement délayé dans un peu d'eau. Selon l'objectif, une aération ménagée lors de l'ajout peut renforcer son effet.

Conservation

Tannivin® Superb doit être stocké à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. Tout emballage entamé doit être immédiatement refermé hermétiquement.