



950 Brock Road South Unit 1  
Pickering Ontario L1W 2A1 - Canada  
Telephone: (800) 797-2688 Fax: (905) 839-0738  
e-mail: info@scottlabsltd.com website: www.scottlabsltd.com

# BIOTAN

*Tannin 100% issus de raisins pour améliorer la structure d'un vin*

Biotan est une formulation de tannins exclusivement composé de proanthocyanidines de raisin. Il permet de compenser un manque de structure tannique naturelle du au cépage, une maturité insuffisante ou des rendements trop importants. L'ajout de Biotan après la fermentation alcoolique peut améliorer la structure et le corps du vin et aider à prévenir l'oxydation de la couleur.

## **DOSAGE RECOMMANDE**

**10-40g/hl (0,8-3,2lb/1000 US gal) pour les vins blancs, rouges et rosés.**

Dissoudre la quantité nécessaire de Biotan dans 10 fois son volume d'eau chaude (35°C/95°F). Ajouter au vin durant un remontage pour une bonne homogénéité.

Des ajouts peuvent être faits lors des deux ou trois premiers soutirages, suivi d'une évaluation organoleptique. Les derniers ajouts doivent être faits lors de la mise en bouteille afin de permettre une polymérisation et un débouillage complets.

## **PACKAGING**

Paquets de 500g

## **ESSAI DE PREPARATION EN LABORATOIRE**

Préparez une solution de 4,5% de Biotan en ajoutant 4,5g de Biotan à 80ml d'eau déionisée dans un contenant volumétrique de 100ml. Lorsqu'il est dissout, amener le volume à 100ml.

### **Recommandations pour les tests laboratoires:**

*Par bouteille de 375 ml*

<u>Ajout prévu</u>	<u>lb/1000 US gallon</u>	<u>mls de 4,5% Biotan</u>
10 g/hl	0,83	0,83
15 g/hl	1,25	1,25
20 g/hl	1,66	1,66
30 g/hl	2,49	2,49
40 g/hl	3,32	3,32

Laissez reposer les échantillons 12 à 24 heures afin qu'ils se polymérisent.

*Les informations ci-dessus sont exactes et correctes, cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme étant une garantie expresse, imposée, ou comme condition de vente du produit.*