



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

TANIN PLUS

Tannin spécial pour les vins blancs, rouges et rosé.

Tanin Plus est une préparation de tannins issus de chêne américain, légèrement toasté pour apporter un caractère plus doux et plus aromatique. Il améliore également la structure et la complexité organoleptique du vin. Tanin Plus possède les mêmes propriétés que les autres tannins, il permet de faciliter la clarification, d'améliorer la stabilité, de prévenir l'oxydation, et d'accompagner le vieillissement.

DOSAGE RECOMMANDE

- **10-20g/hl pour les vins rouges (0,80-1,61lb/1000 US gal)**
- **5-10g/hl pour les vins blancs (0,40-0,80lb/1000 US gal)**

Dissoudre la quantité nécessaire de Tanin Plus dans 10 fois son volume d'eau chaude (35°C/95°F). Ajouter au vin ou au moût lors d'un remontage afin d'obtenir une bonne homogénéité.

Si l'ajout de Tanin Plus est fait après la fermentation, il est recommandé d'attendre au **minimum 3 semaines** avant de procéder au soutirage, collage et mise en bouteille.

PACKAGING

Paquets de 500g

PREPARATION POUR TEST LABORATOIRE

Préparez une solution de 4,5% de Tanin Plus en ajoutant 4,5g de Tanin Plus à 80ml d'eau déionisée dans un contenant volumétrique de 100ml. Lorsqu'il est dissout, augmentez 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% Tanin Plus</u>
5 g/hl	0,41	0,41
10 g/hl	0,83	0,83
12 g/hl	1,00	1,00
14 g/hl	1,17	1,17
16 g/hl	1,34	1,34
18 g/hl	1,51	1,51
20 g/hl	1,66	1,66
30 g/hl	2,49	2,49

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.